SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Kartoffel-Millefeuille mit Crème fraîche & Beluga-Kaviar – knusprig, fein & luxuriös

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für 4 kleine Türmchen:

2 Stück(e) große festkochende Kartoffeln

2 Esslöffel Butter (geschmolzen)

1 Teelöffel Salz

Etwas Pfeffer nach Geschmack

Topping:

100 g Crème fraîche oder Schmand

30 g Beluga-Kaviar

1 Etwas Frischer Schnittlauch oder Dill zur Dekoration

Zubereitung – Schritt für Schritt:

1.

- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kartoffeln sehr fein hobeln (idealerweise mit einer Mandoline).
- Auf einem Backpapier in runder Form schichtweise übereinander legen, jede Lage leicht mit geschmolzener Butter bestreichen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Millefeuilles goldbraun und knusprig sind.
- Etwas abkühlen lassen, dann mit Crème fraîche bestreichen.
- Jeweils einen Löffel Beluga-Kaviar darauf geben und mit Kräutern garnieren.