

Kartoffel-Eier-Taschen

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.079 kJ / 736 kcal

Fett: **33 g** Eiweiß: **33 g**
Kohlenhydrate: **75 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g	Kartoffeln
40 g	Cheddar-Käse
2 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
2 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
60 g	Weizenmehl
60 g	Kartoffelstärke
0,25 TL	Pfeffer
1 EL	Rapsöl
6	Eier
1 EL	Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Kartoffeln - **40 g** Cheddar-Käse - **2 EL**
Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **1 TL**
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **60 g**
Weizenmehl - **60 g** Kartoffelstärke - **0,25 TL**
Pfeffer

Die Kartoffeln reiben. Ein Sieb über einen Topf hängen, Kartoffeln hineingeben, mit Folie abdecken und 10 Minuten stehen lassen. Überschüssigen Saft auspressen und Kartoffeln in eine Schüssel geben. Geriebenen Käse, Kikkoman Kimchi Chilisauce, Kikkoman Sojasauce, Mehl, Kartoffelstärke und Pfeffer dazugeben, alles gut vermischen.

Schritt 2

1 EL Rapsöl

Ein 6er-Muffinblech mit Öl einfetten. Die Kartoffelmasse auf die Böden und an die Seiten der Vertiefungen drücken. Mit dem restlichen Öl beträufeln und bei 190 °C 10 Minuten backen.

Schritt 3

6 Eier

In jedes Muffinförmchen ein Ei aufschlagen. Blech wieder in den Ofen schieben und weitere 10 Minuten backen. Die Kartoffeltaschen vorsichtig herausnehmen und auf einem Teller anrichten.

Schritt 4

1 EL Petersilie - **1 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Mit Petersilie bestreut und mit Kikkoman Sojasauce beträufelt servieren.