

# Kartoffelpüree, Eier und Parmesan

## Zutaten

Kartoffeln  
Olivenöl  
Butter  
Parmesan  
Eier

## Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale weich garen lassen, damit sie möglichst wenig Wasser aufnehmen können. Die Kartoffeln wenn sie gar sind, abgießen und so schnell wie möglich pellen. Die Kartoffeln stampfen und Butter, Olivenöl oder Vollmilch zugeben und mit Salz und gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Die Kartoffeln sollten beim Pürieren noch warm sein. Für dieses Gericht auf die Tellermitte eine Portion Kartoffelpüree, darauf ein pochiertes Ei und alles großzügig mit Parmesan bestreuen.