



Rösti-Muffins

Autor des Rezepts: Anna

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

12 - 18 Scheiben Schinken

-

2 Zweige Rosmarin

-

6 Frühlingszwiebeln

-

1,2 kg Kartoffeln

-

2 Eier

-

3 El Mehl

-

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungsanweisung



1.

Mit Schinken die Backform auslegen, die Enden raushängen lassen.

2.

Rohe Kartoffeln schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Rosmarin fein hacken. Kartoffeln, Eier, Mehl, Frühlingszwiebeln und Rosmarin vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3.

Kartoffelteig in die Vertiefungen füllen und die Schinkenenden darüber schlagen.

4.

Backofen Ober-Unterhitze 180° C. Backzeit ca. 30 min. Warm servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	