KARTOFFELMUFFINS AUS DEM OFEN

Würzige Käse-Kartoffeln aus der Muffinform. Die perfekte Beilage für jeden Hauptgang.

Zubereitungszeit
15 Minuten

Back-/Kochzeit
60 Minuten

ZUBEREITUNG

Schäle die Kartoffeln und hoble sie in feine Scheiben. Gib die Butter in kleinen Stückchen in die Muffinform und stelle sie kurz in den Backofen, damit die Butter schmilzt und fette die Form damit vollständig.

Verrühre die Kartoffelscheiben mit dem Olivenöl, Salz, Knoblauchpulver, Pfeffer, Rosmarin und dem frisch geriebenen Parmesan und befülle die Muffinförmchen mit der Kartoffelmischung. Streue den geriebenen Kashkaval Käse darüber und backe die Kartoffelmuffins im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für etwa 40-60 Minuten, bis die Kartoffeln gar sind – je nach Kartoffelsorte dauert das etwas kürzer oder länger.

Die Kartoffelmuffins lassen sich einfach aus der Form lösen, wenn sie 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

ZUTATEN:

- [ ] **6** Kartoffeln (groß)
- [ ] **4 EL** Butter
- [ ] **1 EL** Olivenöl
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **½ TL** Knoblauchpulver
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **½ TL** Rosmarin (getrocknet)
- [ ] **50 g** Parmesan
- [ ] **100 g** Kashkaval Käse