

Kartoffelmuffins

Zutaten:

Butter für die Förmchen
1 kg Kartoffel
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2 TL Thymian
50 g Butter



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Muffinförmchen mit der Butter einfetten.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden bzw. raspeln.

Parmesan reiben und mit den Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian mischen. Butter in einem Topf schmelzen und hinzufügen.

Kartoffelscheiben schön dicht in den Muffinförmchen stapeln und anschließend nochmal mit Pfeffer und Thymian würzen. Gefüllte Förmchen im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen.

Kartoffelmuffins ein paar Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und anrichten.