

Kartoffelrösti-Muffins

Zutaten | 24 Stück

1,5 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
250 g	Gouda, gerieben
4	Eier
1 TL	Salz
1 TL	Muskat

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Die Masse kurz stehen lassen und ausdrücken.
- 200 g geriebenen Gouda und die Eier untermischen.
- Mit Salz und Muskat würzen.
- Diese Kartoffelmasse in mit Muffinförmchen oder mit Alufolie ausgelegte Muffinmulden verteilen.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 83,3 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
87,8 kcal	4,11 g	8,04 g	4,3 g	111 mg