

Kartoffelrosen

Zutaten | 4 Portionen

4 - 5	große Kartoffeln
2	Eier
50 ml	SSahne
1 Prise	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer
	Butter zum Einfetten
100 g	geriebener Käse

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Kartoffeln waschen, abbürsten oder schälen. Kartoffeln quer in möglichst feine Scheiben schneiden.
- Eier mit der Sahne gut verquirlen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- Muffinform mit Butter auspinseln und die Eiermasse auf die Förmchen verteilen.
- Anschließend die Kartoffelscheiben spiralförmig von aussen nach innen in die Formen schichten.
- Als Abschluss eine Scheibe zusammenrollen und in die Mitte stecken.
- Salz und etwas geriebenen Käse über den Kartoffeln verteilen.
- Im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten überbacken, bis die Kartoffelrosen knusprig braun sind.

Tipp:

Wer keine Muffinformen zur Hand hat, kann auch feuerfeste Tassen oder kleine Auflaufförmchen verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 157 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
224 kcal	12 g	17,3 mg	21,3 g	194 mg