



VORSPEISE

RÖSTI MUFFINS MIT EI UND SPECK



★★★★★ (212)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN (ERGIBT 12 MUFFINS)

ZUTATEN

Küchenuntensilien:
Muffinblech mit 12 Vertiefungen von ca. 7 cm Ø

- 600 g** Gschwelli vom Vortag (festkochend)
- 1** Schalotte
- ½ TL** Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 12** Muffinförmchen oder Öl zum Einfetten
- 12** Bratspecktranchen
- 12** Eier (Grösse S)

Zum Servieren

- ½ Bund** Petesilie

ZUBEREITUNG

- 1** Die Gschwelli an der groben Raffel reiben. Die Schalotte fein hacken und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- 2** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffinvertiefungen mit Förmchen auslegen oder mit Öl einfetten. Jede Vertiefung mit einer Specktranche auslegen. Die Röstmasse darüber verteilen. Mit einem Löffel in der Mitte eine Mulde formen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
- 3** Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Eier einzeln aufschlagen und je ein Ei in die Mulde geben. Ca. 10 Minuten fertig backen, bis das Eiweiss gestockt und das Eigelb wachsw weich gegart ist. Die Eier nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.