



## HAUPTGANG

# KARTOFFELTÜRMCHEN MIT SPECK



★★★★★ (92)

45 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 700 g** mehligkochende Kartoffeln
- 16** Specktranchen
- 1 dl** Rahm
- glattblättrige Petersilie  
oder Bärlauch
- Salz & Pfeffer
- 50 g** Reibkäse

## ZUBEREITUNG

- 1** Ofen auf 200 °C vorheizen. In jede Vertiefung des Muffinblechs kreuzweise 2 Specktranchen legen. Petersilie oder Bärlauch fein hacken und zum Rahm geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Kartoffeln rüsten, in dünne Scheiben schneiden und zum Rahm geben. Reibkäse beifügen und alles gut mischen.
- 3** Die Kartoffelscheiben in die Vertiefungen des Muffinsblechs schichten. Die beiden Enden der Specktranchen darüberlegen und andrücken. Im Ofen 30 bis 35 Minuten backen.