HAUPTGANG

KARTOFFELTÜRMCHEN MIT SPECK

★★★★★ (116)

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.