VORSPEISE

RÖSTI MUFFINS MIT EI UND SPECK

★★★★★ (345)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN (ERGIBT 12 MUFFINS)

ZUTATEN

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

600 g	Gschwellti vom Vortag (festkochend)
1	Schalotte
½ TL	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
12	Muffinsförmchen oder Öl zum Einfetten
12	Bratspecktranchen
12	Eier (Grösse S)

Zum Servieren

½ Bund	Petesilie

ZUBEREITUNG

1. Die Gschwellti 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 Röstimasse 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 wachsweich gegart ist. Die Eier nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.