

Kartoffel – Muffins

mit Schinkenwürfeln und Gouda

Du brauchst:

1 kg Kartoffeln

3 Eier

200 g Schinkenwürfel

1 halbes Bund Schnittlauch

200 g geriebener Gouda

1 Teelöffel Butter

Salz nach Geschmack

Pfeffer nach Geschmack

2 Prisen Muskat

Muffinblech mit 12 großen Mulden

So geht's:

Fette die Mulden des Muffinblechs mit der Butter ein und heize den Backofen auf 200 °C (Heißluft) vor.

Die Kartoffeln schälen und grob reiben, den Schnittlauch waschen und in kleine Ringe schneiden. Diese Zutaten Kartoffeln, Schinkenwürfel, Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat zusammen in eine Schüssel geben und alles gut mischen, so dass eine grobe Masse entsteht.

Verteile die Kartoffelmasse in das Muffinblech, bestreue es mit dem geriebenen Käse und dann geht's in den Ofen für 25 Minuten.

Lecker!

Tipp: Du kannst auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden!