



BeO-Kochtipp

Rösti-Muffins

Zutaten für 12 Stück

- 600 g Kartoffeln, ganz oder Gschwellti vom Vortag
- 50 g Speckwürfeli
- 3 Eier
- 50 g Vacherin Fribourgeois AOP, gerieben
- 1 EL Thymianblätter
- ½ TL Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln im Dampfkochtopf 6-10 Minuten weich kochen, abkühlen oder bereits gekochte Gschwellti verwenden. An der Röstiraffel reiben.

Gschwellti mit allen Zutaten mischen, würzen, in die vorbereitete Form füllen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Die Muffins können auch je nach Geschmack mit Speck, Lauch, Käse, etc. verfeinert werden.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk