

SMASHED POTATO MUFFINS IM FLAMMKUCHENSTYLE

ZUTATEN

(FÜR 12 STÜCK)

- 12 mittelgroße Kartoffeln, mit Schale gegart
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 200g Creme fraiche 15 % Fett
- 50g geräucherte Schinkenwürfel
- 100g geriebenen Käse
- 2-3 Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten



ZUBEREITUNG

1. Die Muffinform einfetten und die gegarten Kartoffeln in die Vertiefungen legen.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit einem passenden Glas smashes bis eine Vertiefung entsteht.
3. Creme fraiche, Schinkenwürfel, Lauchzwiebeln und den geriebenen Käse in die gsmashten Kartoffeln füllen.
4. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft ca. 25-35 min. backen.
5. Vor dem Servieren mit den restlichen Lauchzwiebeln bestreuen.

NÄHRWERTE PRO MUFFIN

Eiweiß	4,7g
Fett	9,9g
Kohlenhydrate	16,8g
Kalorien	158