



KARTOFFEL-MUFFINS NACH SCHWEIZER ART

Zutaten:

600g Kartoffeln (überwiegend festkochend)
150g geraspelten Gouda
3 Eier
1 Messerspitze Muskat
Salz, Pfeffer
100g Bacon

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Dann mit einer Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten. Etwas abkühlen lassen. Die Eier und den Käse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut durchkneten. Jetzt die Masse in Muffin-Formen geben. Dabei nicht ganz bis zum Rand füllen. Bacon-Scheiben dritteln, aufrollen und auf jeden Muffin ein Röllchen geben. Bei 180°C Ober-/Unterhitze im Backofen für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.