

Kartoffelmuffins



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kg Kartoffel(n)
- 200 g Käse, gewürfelt (z.B. Emmentaler)
- 80 ml Milch
- 100 g Frischkäse, körnig
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- Butter für die Form



Zubereitung

1. Kartoffel waschen und in der Schale gar kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, ausdampfen lassen.
2. Die Milch erwärmen und zusammen mit den restlichen Zutaten unter die Kartoffeln rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In ein gefettetes 12er Muffinblech füllen, bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen.



Dazu schmeckt eine Tomatensoße und frischer Salat. Man kann die Muffins auch als Beilage zu soßenreichen Fleischgerichten servieren.

