



Kartoffelrösti-Muffin

Zutaten:

4 Eier
6 Kartoffeln (festkochend)
3 Paprika
Butter (flüssig)
200g Pulled Pork
Öl
geriebener Käse
Salz, Pfeffer
Kräuter
Chili
Sauerrahm



Zubereitung:

Schälen Sie die Kartoffeln. Reiben Sie die Kartoffeln in Streifen. Geben Sie die Kartoffelstreifen in eine Schüssel. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat. Geben Sie den Käse dazu, sowie zwei Eier und ein bisschen flüssige Butter. Mischen Sie alles gut durch.

Reiben Sie die Muffinförmchen mit Butter ein. Befüllen Sie die Förmchen mit der Kartoffelmasse.

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und backen Sie die Muffins 15-20 Minuten.

Schneiden Sie die Paprika klein, schwitzen Sie sie in einer Pfanne mit Öl an. Geben Sie das Pulled Pork hinzu. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und wenn Sie mögen mit Chili, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter Ihrer Wahl verfeinern. Geben Sie einen Schluck Wasser und ein Stück Butter hinzu und lassen Sie es köcheln. Geben Sie kurz vor dem Servieren noch etwas Sauerrahm dazu.

Nehmen Sie die Muffins aus dem Ofen und lösen Sie sie aus den Förmchen. Wenn die Muffins durch sind, können Sie servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.