

Rösti-Muffins mit Käse und Speck



Rösti aus dem Muffinblech: Die Schweizer Kartoffel-Spezialität kommt heute als knusprig gebackene Küchlein mit Käse und Speck aus dem Backofen.

Rösti zählt neben Fondue, Raclette & Co. zu den beliebtesten Schweizer Traditionsgerichten. Seit jeher scheiden sich die Geister, ob für die Zubereitung des Kartoffelfladens rohe oder gekochte Erdäpfel verwendet werden sollen. Beim heutigen Rezept haben wir uns für eine Mischform entschieden, denn wir garen die Kartoffeln kurz im Salzwasser vor. Danach gibt's die Rösti nicht wie üblich als ein grosses Stück aus der Pfanne, sondern als herzhaftes Muffin aus dem Backofen.

Während man bei der klassischen Zubereitung am Herd stehen und laufend aufpassen muss, dass nichts anbrennt, kann man hier einfach die Küchlein in den Ofen schieben und in der Zwischenzeit die Küche reinigen oder einen frischen Salat als Beilage zubereiten.

Denner wünscht eine Gute!

- 1 Kg festkochende Kartoffeln, mittelgross & geschält
- 90 g Speckwürfel
- 4 EL Mehl
- 1 ½ TL Knoblauchpulver
- 1 ½-2 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 60 g Gruyère, gerieben
- 60 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 1 kleine Handvoll frischer Schnittlauch, klein gehackt, plus etwas mehr zum Garnieren
- Joghurt oder Sauerrahm zum Servieren

Zusätzlich

- 12-er Muffinblech
- Etwas Öl zum Einfetten

1. Die Kartoffeln am Stück für ca. 6 Minuten in Salzwasser vorkochen. Danach für ein paar Minuten abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett für circa 2 bis 3 Minuten braten, bis sie knusprig sind.
3. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein 12-Muffinblech leicht mit Öl einfetten.
4. Die Kartoffeln grob reiben und mit den restlichen Zutaten samt den gebratenen Speckwürfeln und dem Fett aus der Pfanne vermischen.
5. Die Mischung in die Muffinförmchen verteilen und gut andrücken, sodass sie schön kompakt sind.

6. Im vorgeheizten Backofen für circa 25 bis 30 Minuten backen, bis die Muffins gar sind. Falls sie zu dunkel werden, die Küchlein während des Backens mit Alufolie bedecken.
7. Rösti-Muffins warm mit etwas Sauerrahm oder Joghurt servieren und nach Wunsch mit mehr Schnittlauch garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 50 Minuten

Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP

Dunkles Violettröt. Kräftiger Duft nach Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren sowie etwas nach schwarzem Pfeffer. Voll im Gaumen, mit weichen Tanninen und langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >