

Kartoffel - Schnittlauch - Muffins

Zutaten:

330 g Kartoffeln
2 kleine Eier
3 EL Schnittlauchröllchen
2 Knoblauchzehen
130 g Mehl
1½ EL saure Sahne
1 TL Backpulver
130 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver



Zubereitung

- Kartoffeln in der Schale gar kochen.
- Abpellen und sofort durch eine Kartoffelpresse pressen.
- Kartoffeln mit Sahne, Eiern, Schnittlauch, halber Käsemenge und gepresstem Knoblauch verrühren.
- Mehl mit Backpulver und den Gewürzen vermengen.
- Alles zusammen verkneten.
- Knetmasse auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.