Zutaten

- 400 g in der Schale gekochte Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
- 125 g Mehl
- 1/4 Würfel Hefe
- 175 g lauwarme Milch
- 1 kleines Ei
- 75 g Speckwürfel
- etwas Petersilie und Schnittlauch
- Salz, Zucker, Muskat
- Butter

Backen, Beilage

Kartoffel-Muffins

Entdecke unser einfaches Rezept für köstliche Kartoffel-Muffins. Jetzt ausprobieren und im Kochateliers kreativ werden!

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln schälen und anschließend auf einer Vierkantreibe (grobe Seite) reiben. Den Speck angehen lassen, dann die Zwiebeln hinzugeben. Die Kräuter fein schneiden. Die Hefe in warmer Milch mit einer Prise Zucker auflösen. Nun alle Zutaten miteinander gut vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
2. Die Muffinform gut ausbuttern. Dann die Masse gleichmäßig aufteilen und im Ofen für ca. 20-25 Minuten bei 180° Umluft goldbraun backen.