



KARTOFFELROSEN

von Alexandra Ziffer-Kobe



ZUTATEN

2 kg festkochende Kartoffeln
Tzaziki Gewürzzubereitung*
Knoblauch Öl*
Meersalz* aus der Mühle
Butter für die Muffinform

ZUBEREITUNG

Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.

Muffinform mit Butter einfetten.

Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden (oder hobeln) und nebeneinander in Reihe legen. Dabei darauf achten, dass sich die einzelnen Scheiben überlappen.

Kartoffelreihe als Rose aufrollen und mittig in die Mulde der Muffinform setzen. Weitere Kartoffelscheiben ringsum platzieren, so dass eine vollständige Rose entsteht. Mit Tzaziki und Meersalz bestreuen und mit Knobi Öl beträufeln.

Mit den restlichen Kartoffelscheiben ebenso verfahren.

Die Muffinform nun ca 30-35 im vorgeheizten Backofen backen.

Rosen aus der Muffinform geben und als Beilage servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt