

Kartoffeltürmchen (12 Türmchen)

für 4 Personen als Beilage

1 - 1,25 kg	Kartoffeln
50 g	Butter, geschmolzen
2	Knoblauchzehen
	Thymian
	Salz, Pfeffer



Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
Muffinform mit etwas Butter fetten.
Kartoffeln schälen, in 1,5 mm dicke Scheiben hobeln
(Scheibe c grobe Seite).

Butter in einem ausreichend großen Topf schmelzen,
gepressten Knoblauch, etwas Thymian, Salz, Pfeffer
unterrühren.

Kartoffeln dazugeben und ordentlich durchschwenken.

Kartoffeln in die Mulden der Muffinform stapeln, bis alle Türmchen etwa gleich hoch sind.

Etwa 50-60 Minuten lang backen, bis die Ränder schön gebräunt sind.

Wenn die Kartoffeln zu schnell bräunen, mit einem Bogen Backpapier oder Alufolie abdecken.

Kartoffeln einmal mit einem Spieß oder der Gabel anstechen, um zu testen, ob sie gar sind.

Zum Schluss die Kartoffeltürmchen vorsichtig aus den Mulden heben.



Variante: 30 g Parmesan reiben und zur in den Topf geben.