

» KARTOFFEL-ROSEN



Kartoffel-Rosen



Zubereitungszeit: 60 Min.



Leicht & lecker



Zutaten für 6 Personen

12	hart kochende Kartoffeln
	Öl zum Beträufeln
	Salz und ggf. andere Gewürze
	Muffinblech
	Muffinformen oder Backpapier

Platz für Notizen:

DAS PASST DAZU: Sour Cream oder ein frischer Salat

LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

Man sagt ja bekanntlich, dass Liebe durch den Magen geht. Mit unserem Rezept für knusprige Kartoffelrosen bringt ihr diesen besonderen Funken direkt auf euren Teller – perfekt für den Valentinstag.

Goldbraun gebacken, außen herrlich knusprig und innen zart – die feinen Kartoffelscheiben werden wie Rosenblätter geschichtet und machen aus wenigen Zutaten ein echtes Highlight. Ob als romantische Beilage oder als kleiner Hingucker zum Teilen: Diese Kartoffelrosen zeigen, dass Genuss und Liebe oft in den kleinen Details stecken.

SCHNAPPT EUCH EURE ZUTATEN UND LEGT LOS!





LOS GEHT'S!



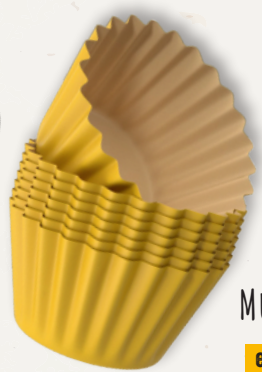
www.friweika.de



ZUBEREITUNG

1. Muffinblech vorbereiten

- das Blech mit Muffinförmchen oder Backpapier auslegen
- Salz oder andere Gewürze auf den Boden streuen



MUFFINFÖRMCHEN

eignen sich perfekt, um später die hübsche Rosenform zu erhalten

2. Kartoffeln vorbereiten

- Kartoffeln schälen
- für die Rosen dünne Scheiben schneiden und überlappend der Reihe nach auf ein Brett legen



3. Rosen aufrollen

- die Kartoffelreihe als Rose aufrollen und mittig in die Muffinform setzen
- ggf. weitere Kartoffelscheiben ringsum platzieren, wenn noch keine vollständige Rose entstanden ist
- nach Belieben noch ein paar Kartoffelscheiben in die Mitte setzen - so wird die Rose noch voluminöser



4. Backen

- Kartoffelrosen mit Öl beträufeln und mit Salz bestreuen
- im vorgeheizten Backofen bei 185°C Heißluft circa 35-40 Minuten backen



SPEISEÖL

zum Backen und Braten eignen sich am besten geschmacksneutrale, raffinierte Öle wie Sonnenblumenöl oder Rapsöl

