



Mini "Pommes Anna"

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 140 g Butter
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel mit Wasser legen, damit die Kartoffeln nicht braun anlaufen. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und die Mulden eines Muffinblechs mit jeweils 1 TL der geschmolzenen Butter einfetten.
3. Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Mit MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln zur restlichen geschmolzenen Butter geben und vermischen.
4. Wasser abgießen und Kartoffelscheiben mit der Marinade vermengen. Kartoffelscheiben in den Mulden kreisförmig und leicht überlappend verteilen. Gut andrücken. Eventuell übrig gebliebene Buttermarinade über den Kartoffeln verteilen. Muffinblech mit Aluminiumfolie gut abdecken und 35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, Aluminiumfolie entfernen und Backofentemperatur auf 220°C Ober-/Unterhitze (240°C Umluft) erhöhen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backblech auf das Muffinblech legen und beide Bleche zusammen schnell wenden. Leicht auf die Arbeitsfläche klopfen und Muffinblech vorsichtig entfernen. Mini "Pommes Anna" erneut für 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	155 kcal
Fett	10 g
Protein	2 g

🕒 75 Minuten

⊕ 12 Stück