



- Familie Bernd Frischeisen - Schloßbuckel 4 - 93309 Kelheim-
- Tel. 09441 50380 - carlbauer@t-online.de

Kartoffelrosen

- 8 bis 10 mittelgroße Kartoffeln
(gelbe Linda und rote Emma)
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

2. Muffinform mit Olivenöl einfetten und mit der Knoblauchzehe ausreiben.

3. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und klein gehackten Rosmarin vermengen.

→ Tipp für einfarbige Rosen, Kartoffelsorten in der Schüssel nicht vermischen

4. Die Kartoffelscheiben fächerartig übereinander legen und zu einer Rose aufrollen.

5. Die aufgerollte Kartoffelrose in die Muffinform setzen und ggf. noch weitere Scheiben dazustecken um die Rose auszufüllen.

6. Bei 160° Heißluft ca. 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Die Kartoffelrosen sind ein Genuss für Gaumen und Auge! Einfach frisch aus dem Ofen genießen oder als Beilage zu einem schönen Steak servieren.