

## Mini-Kartoffeltürmchen mit Thymian

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen (als Beilage)

120 g Butter  
20 kleine Thymian-Zweige  
2 Teelöffel Thymianblätter, grob gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
800 g mittelgroße Kartoffeln, mehlig kochend  
2 Teelöffel Salz  
frischer Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Muffin-Backblech für 12 Muffins  
Gemüsehobel

Da wird die Beilage zum Blickfang: Die würzigen Kartoffeltürmchen aus dem Ofen sind eine knusprige Versuchung mit frischem Thymian und Knoblauch. Oder eine leckere Alternative zu Kartoffelchips und Co.

- 1 -

Ofen auf 175 °C vorheizen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Muffin-Backblech mit etwas Butter auspinseln und die Förmchenböden mit je einem Stück Backpapier und 1-2 Thymian-Zweigen auslegen.

- 2 -

Knoblauch schälen und zerkleinern. Thymianblätter grob hacken und mit dem Knoblauch zu der Butter in den Topf geben. Unter Rühren für 2 Minuten bei niedriger Temperatur erhitzen bis die Butter die Aromen aufgenommen hat. Anschließend vom Herd nehmen.

- 3 -

Kartoffeln waschen und mit dem Gemüsehobel zu dünnen Scheiben schneiden. In eine Schüssel legen, die Butter mit Kräutern dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben sollten mit einem Butterfilm bedeckt sein.

- 4 -

Kartoffelscheiben auf die Förmchen aufteilen und überlappend schichten, sodass ein kreisförmiges Muster entsteht. In der Mitte leicht zusammendrücken und die Kräuterbutter-Reste aus der Schüssel darüber verteilen.

- 5 -

Muffin-Blech mit Alufolie bedecken und die Kartoffeltürmchen für etwa 35 Minuten im Ofen backen, bis sie weich sind.

- 6 -

Folie abnehmen und mit Hilfe eines Backblechs die Kartoffeltürmchen aus den Muffin-Formen stürzen. Verrutschte Scheiben zurechtrücken und die Türmchen vorsichtig mit einem Spatel umdrehen, sodass die Thymian-Zweige zuunterst liegen.

- 7 -

Erneut für 5 Minuten im Ofen backen, damit die Ränder

## Mini-Kartoffeltürmchen mit Thymian

schön knusprig werden. Anschließend umdrehen, sodass die Thymianzweige obenauf liegen.