

Kartoffelrosetten mit Salatbouquet

Rezept für 1 Person

Zutaten:

200 g Kartoffeln
100 g Rohschinken
Olivenöl
Knoblauchsatz
Chilipulver
mediterrane Kräuter



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ganz feine Scheiben raspeln, mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben würzen.

2-3 Scheiben Rohschinken überlappend ausbreiten und die Kartoffelscheiben ebenfalls überlappend auf dem Rohschinken aufreihen, allerdings so, dass der Schinken unten noch übersteht. Den überstehenden Schinken darüber schlagen und einrollen. Nun die Rosetten in eine Muffinform eben und bei 140°-160° C Umluft für 20 – 30 Minuten backen.

Die Kartoffeln müssen innen durch und der überstehende Teil kross sein.