



# B E A N S

. . . . . w i r k o c h e n

## Kartoffelküchlein mit Speck

- 10 dünne Tranchen Bratspeck
- 1/2 dl Rahm
- 2 TL Senf
- 12 kleinere Zweige Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 80 g geriebener Gruyère

die 10 Vertiefungen eines Muffinblechs leicht ausbuttern. Dann jede Mulde kreuzweise mit 2 Specktranchen auslegen, dabei sollen sie über den Rand hinausragen. Die vorbereitete Form kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rahm und Senf in einer mittleren Schüssel verrühren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und beifügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und möglichst dünn direkt in die Rahmmischung hobeln. Den Gruyère beifügen, alles gut mischen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in das vorbereitete Muffinsblech füllen, die Enden der Specktranchen darüber legen und alles leicht andrücken.

Die Kartoffelküchlein im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 30 - 35 Min. backen. Herausnehmen und 5 Minuten stehen lassen. Dann die Küchlein mit Hilfe eines kleinen Gummispachtels dem Rand entlang lösen, sorgfältig herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten.