

# SALZ HAUS

## KARTOFFELKÜCHLEIN

---

### Zutaten

1 Mürbeteig  
1 grosse, mehligkochende  
Kartoffel  
2.5 dl Rahm  
1 Ei  
1 Eigelb  
geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
frische Kräuter

### Zubereitung

Den Mürbeteig in kleine Kuchenformen passen, Durchmesser ca. 5 cm.

Die Kartoffeln ca. 2 mm dick hobeln, zu einer Rose aufrollen und in die mit dem Teig ausgekleidete Form geben.

Royalmasse herstellen: 2.5 dl Rahm, 1 Ei und 1 Eigelb mischen, mit etwas geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Die Küchlein mit der Royalmasse füllen.

Im Ofen bei 160 Grad für 25 Minuten backen, aus der Form nehmen und 10 Minuten fertig backen, damit der Teig schön durchbäckt.

