# Kartoffel-Röschen

Das Auge isst mit

## Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Röschen:
2. Die Kartoffeln waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Muffin-Form einfetten. Die Eier mit den Gewürzen verrühren und gleichmäßig auf 6 Muffin-Förmchen verteilen. Die Kartoffelscheiben in die Förmchen mit der Eier-Masse stecken (außen große Scheiben verwenden, innen kleine). Reibekäse darauf verteilen.
3. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
4. Für die Rote Beete-Röschen:
5. Rote Beete waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in Öl und Salz wenden. Muffin-Form einfetten. Den Blätterteig entrollen und in 7 gleichmäßige Streifen schneiden. Auf die rechte Seite jedes Streifens untereinander Rote-Beete-Scheiben legen. Die linke Seite des Blätterteig-Streifens auf die rechts Seite umklappen. Dann die Blätterteig-Streifen von oben nach unten aufrollen und das entstandene Röschen in ein Muffin-Förmchen stellen.
6. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
7. Für die Süßkartoffel-Röschen:
8. Die Süßkartoffel-Röschen werden wie die Rote-Beete-Röschen hergestellt. Dafür benötigt man etwa 2 Süßkartoffeln, die man in hauchdünne Scheiben schneidet.
9. Tipp: Dazu passen Naturata Ketchup - oder auch eine unserer Grill- und Würzsaucen!

Zubereitungszeit: Mittel

# Zutaten

## Naturata Zutaten

Atlantik Meersalz, fein

Olivenöl Portugal ´Risca Grande´ nativ extra

## Weitere Zutaten

6 mittelgroße Kartoffeln
3 Eier
Naturata Meersalz
Pfeffer, Muskat
Reibekäse
2 große Rote Beete Knollen
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
Naturata Olivenöl
Naturata Meersalz
2 Süßkartoffeln