

Backen mit Klaus

Serzhaft Muffins:

Hackfleisch-Knoblauch-Muffins

Zutaten: (Für ca. 10-12 Stück)

- 250-300 g Hackfleisch, 150 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Paprika rot,
- 1 Ei, ½ Dose Mais, ½ Chilischote (für mich natürlich 1 ganzes Exemplar),
- Pfeffer, Salz, 7 Zehen Knoblauch, Butterschmalz, 20 g Butter,
- 40 g frisch geriebener Parmesan, 2 EL Petersilie, 1 EL Paniermehl

Zubereitung:

Hackfleisch mit Ei in eine Schüssel geben. Kartoffel, schälen, waschen, fein reiben, alles vermischen. Salzen u. pfeffern.

4 Knoblauchzehen fein hacken (Faule pressen ihn ☺), Zwiebel würfeln. Beides in Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne glasig dünsten. Paprika halbieren, von weißen Häuten u. Kernen befreien, fein würfeln, Chili fein hacken, beides zufügen. Mais abspülen, trocknen u. 1 EL Petersilie dazugeben, kurz mitdünsten. Salzen u. pfeffern.



Das Gemüse abkühlen lassen, mit dem Hackfleisch vermischen. Masse in ein ungefettetes Muffinblech füllen. Butter mit restl. fein gehackten Knoblauch, Parmesan, fein gehackter Petersilie u. Paniermehl zu Streuseln verkneten. Streusel über die Muffins verteilen, im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 30-35 Min. überbacken, bis sich eine leichte Kruste bildet.



Tipp des Chaoten: Mit Papierförmchen gibt's weniger Sauerei. Dazu gemischter Salat und/oder frisches Baguette reichen. Geil! (Oder aus Gier einfach nur so! ☺)



Erstellt von Klaus am 08.10.2003 (überarbeitet am 29.12.2006)