

Hack - Speck - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

1		Brötchen (vom Vortag)
1,2	kg	Gemischtes Hackfleisch
2	Essl.	Tomatenmark
		Pfeffer
		Salz
200	Gramm	Frühstücksspeck
500	Gramm	Tomaten
1		Knoblauchzehe
1	Bund	Oregano
2	Essl.	Tomaten-Ketchup
2	Essl.	Olivenöl
	Etwas	Tabasco
1	Bund	Schnittlauch
300	Gramm	Dickmilch
200	Gramm	Salatcreme
2	Essl.	Grober Senf
12-24		Papiermanschetten

Anleitung:

1. Brötchen einweichen, ausdrücken. Mit Hack, Tomatenmark, Pfeffer und Salz verkneten. Eine 12er- oder 26er Muffinformen pro Mulde kreuzweise mit je 2 Speckscheiben auslegen. Hackmasse in die Mulden verteilen. Die überhängenden Speckenden auf das Hack legen, dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 35 Minuten backen.

2. Tomaten entkernen, würfeln. Knoblauch und Oregano hacken. Beides mit Tomaten, Ketchup und Öl mischen. Mit Tabasco und Salz würzen.

3. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Mit Dickmilch, Salatcreme und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Hackmuffins aus den Mulden nehmen. Je in 1-2 Papiermanschetten setzen. Mit Dips servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten Pro Stück ca. 350 kcal E 24 g, F 25 g, KH 8 g