

Hackkartoffel Muffins mit Schafkaese.

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Schweinehack
400	Gramm	Kartoffeln, mehligkochend
2	Essl.	Olivenoel
1		Zwiebel, geh
3-4		Knoblauchzehen, geh
1		Bnd. Petersilie, glatt, geh
3		Eier
4	Essl.	Semmelbroesel
200	Gramm	Schafkaese, gew
		Salz
		Cayenne

Anleitung:

Kartoffeln schälen, grob würfeln, in Salzwasser, ca. 15 Minuten garen, abdampfen und stampfen. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie, in Olivenöl, 3-4 Minuten andünsten, von Feuer nehmen und abkühlen lassen. Schweinehack, Stampfkartoffeln, Zwiebeln, Eier und Semmelbrösel, in eine Schüssel tun, gut würzen und ordentlich verkneten. Die Hälfte des Teigs, bis zur 1/2, in eine 6er-Muffinform füllen. Mit Schafkäse abdecken und die zweite Hälfte darauf verteilen und etwas andrücken. Bei 180°C, ca. 25 Minuten backen. Dazu kann man einen Salat servieren.