

Kartoffel - Chips - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Kartoffeln (oder Fertig-Püree)
50	Gramm	Kartoffelchips
100	Gramm	Grüne Paprika
1		Zwiebel
140	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Rosenpaprika
1	Prise	Cayennepfeffer
1/2	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Pfeffer
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
60	ml	Olivenöl
250	Gramm	Buttermilch
150	Gramm	Kräuterfrischkäse
1/4	Pa.	Zwiebelsuppenpulver
2	Essl.	Milch; bis 1/2 mehr
		Fett für das Blech oder 12 Papierförmchen

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinsblechs einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen; ersatzweise Papierförmchen in das ungefettete Muffinblech setzen.

Die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Kartoffelchips in eine Plastiktüte geben und die Tüte verschließen. Mit einem Nudelholz mehrmals darüber rollen, um die Chips zu zerkleinern. Die Paprikaschote waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Mehl mit 30 g Chipbrösel, den Paprikastückchen, den Gewürzen, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen. Die Eier verquirlen, Öl, Buttermilch und Kartoffeln hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

Den Teig sofort in die Backvertiefungen füllen und 25 bis 35 Minuten backen. Die Muffins ca. 10 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Suppenpulver und der Milch zu einer glatten Creme verrühren. Die Masse auf die Muffins streichen und mit den restlichen Chipsbröseln bestreuen.