



Für 4 Personen

FLEISCHKÄSE-MUFFINS

Zutaten:

1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen
700 gr Kalbsbrät
2 TL Senf
2 EL frischer Peterli, gehackt
100 gr Schinkentranchen, kleingeschnitten
120 gr Maiskörner aus der Dose, abgetropft
Pfeffer aus der Mühle
ca. 150 gr Rohesspecktranchen
6 Cherry-Tomaten, halbiert

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
In einer Schüssel alle Zutaten ausser die Specktranchen gut durchmischen und mit dem Pfeffer abschmecken. Das Muffinsblech einfetten und in die Vertiefungen am Rand entlang den Speck legen. Die Fleischkäse-Masse hinein füllen. Die Tomaten darauf geben und leicht eindrücken.
Backen; Untere Ofenhälfte / 30-35 min.
Schmeckt auch kalt wunderbar. Dazu passt; Laugenbrezel

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Selinda K.

Eat, letter& deco

