

Herzhafte Kartoffel-Muffins mit Mozzarella, Parmesan und Speck auf Winter-Salat



Bei uns startet das kulinarische Jahr mit etwas Herzhaftem. Meine un-süße Phase scheint anzudauern, denn wenn ich mal etwas Süßes nasche, dann ist es wirklich sehr wenig. Aber Herzhaftes steht weiterhin hoch im Kurs und da ich unbedingt ein Rezept aus meiner neuen Kochbuchliebe „[Gefühle, für die es Rezepte gibt](#)“ ausprobieren wollte, kam die Idee für „Pikanten Kartoffelkuchen“ genau richtig.

Natürlich habe ich das Rezept wieder abgewandelt. Da

Naschkater es ja nie erwarten kann, seine „Qualitätskontrolle“ zu machen, kam mir die Idee, Muffins statt eines großen Kuchens zu backen – dann kann man gleich probieren und hat trotzdem noch Foto-Modelle übrig.

Statt Kochschinken in die Kartoffelmasse zu geben, nahm ich Frühstücksspeck und legte damit die Muffinmulden aus. Das ergab eine herrlich salzig-würzige Hülle für die Kartoffel-Käse-Masse. Und da ich dann zu spät merkte, dass zu wenig Eier da sind, habe ich die Mengen auch etwas variiert, aber das klappte genauso gut.



Meine Masse ergab 15 Muffins, ich habe also noch Kartoffelmix in 3 Silikonförmchen gefüllt und separat gebacken. Die gefettete Form sollte man laut Rezept mit Bröseln ausstreuen und das macht tatsächlich Sinn, mir ist die Masse am Boden nämlich ein wenig festgebacken.

Natürlich könnt ihr auch mehr Speck nehmen und den Boden der Mulden auch noch mit einem Stück davon auslegen.

Für 15 Stück:

900 g mehligkochende Kartoffeln
1 Kugel Mozzarella
50 g Parmesan
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2–3 Eier
Chilipulver (nach Belieben und Geschmack)
Butter zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
2 Packungen Frühstücksspeck
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salat für 2 Personen:

einige große Blätter Zuckerhut
 $\frac{1}{2}$ kleiner Radicchio
1 Apfel
2 Champignons
Condimento bianco
Apfelessig
Olivenöl
1 Stück Meerrettichstange, geschält
Salatkräuter
Kräutersalz, schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder dritteln. In einem großen Topf mit Wasser gar kochen, abgießen und abdampfen lassen.

In der Zwischenzeit den Mozzarella in kleine Stücke zupfen, den Parmesan fein reiben und die Petersilie fein hacken und alles bereit stellen.

Die Form einfetten und austreuen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit einem Stampfer grob zerdrücken und mit den beiden Käsesorten und der Petersilie vermischen. Die Masse nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und dann die Eier untermischen.

Den Speck sanft in die Länge ziehen, damit er die gesamte Mulde auskleiden kann. Dann die Seiten der Formen (und nach Belieben den Boden) damit auslegen. Die Kartoffel-Käse-Masse hineinfüllen. Die Muffins auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen.

Für den Salat alles waschen, trocknen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Pilze in feine Scheiben und den Apfel in kleine Stücke beliebiger Form schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl und Gewürzen nach Geschmack anmachen. Zum Schluss etwas frischen Meerrettich darüber reiben.



Meerrettich über dem Salat mag ich zurzeit super gerne, das gibt einen tollen Extra-Kick und ist außerdem total gesund, vor allem in der Erkältungszeit. Wer bei seiner Schärfe empfindlich ist, sollte sich mit der Menge vorsichtig herantasten.

Ich wünsche euch ein frohes, gesundes und vor allem genussvolles Jahr!

Macht es euch schön und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

**Herzhafte Käse-Quark-
Pfannkuchen mit getrockneten
Tomaten**



Heute gibt es noch mal was Herzhaftes: ein Sonntags- oder Feiertagsfrühstück. Da ich diese Woche noch mal ein paar Tage Urlaub hatte und mit Freunden gemütliche Tage im Allgäu verbracht habe, wurden im Hause Naschkatze keine Plätzchen mehr gebacken. Manchmal muss man sich einfach ein bisschen Ruhe gönnen, dem Trubel der Vorweihnachtswochen entfliehen und mit Tee, netter Gesellschaft und einem bollernden Ofen das Jahr Revue passieren lassen, Pläne schmieden oder einfach mal ganz den Kopf ausschalten.

Aber es hilft ja nichts, der Endspurt will gelaufen werden und damit für die letzte Arbeitswoche Energie da ist, gab es heute diese Pfannkuchen zum Frühstück, die eine herzhaftere Abwandlung der [Quark-Pfannkuchen mit Erdbeeren](#) sind.



Sie sind super unkompliziert und schnell gemacht, aber trotzdem finde ich, sind Pfannkuchen ein Frühstück für entspannte Tage, an denen man in Ruhe zusammen sitzt und etwas Besonderes genießt, für das man im Alltag meist doch keine Zeit hat.

Ihr könnt zu den Pfannkuchen natürlich alles servieren, was euch schmeckt – frische Röstzwiebeln stelle ich mir als Topping auch sehr lecker vor. Nehmt auf jeden Fall einen kräftigen Käse, sonst geht sein Aroma im Teig unter. Ich hatte einen reiferen Gouda, so eine Sorte sollte das Minimum sein, kräftiger darf es aber auf jeden Fall auch sein.



Für 10–15 Pfannkuchen:

200 g Quark 20%
2 Eier
50 g geriebener Hartkäse
50 ml Milch
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gr. Prise Kurkuma und Paprikapulver
100 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver
1 gestr. TL Salz

Servieren:

getrocknete Tomaten in Öl (nach Geschmack)
Schnittlauchröllchen
Butter, zerlassen

ODER alles, was schmeckt (z.B. Röstzwiebeln, gehackte Oliven,
geriebener Käse)

Quark und Eier verrühren, dann die Milch einrühren. Die Gewürze zufügen. Mehl und Backpulver vermischen, zusammen mit dem Salz zur Quarkmasse geben und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Eine beschichtete Pfanne vorheizen und jeweils 1 Esslöffel Teig zu einem runden Pfannkuchen formen. In eine größere Pfanne gehen gut 4 Pfannkuchen gleichzeitig hinein. Auf kleiner Stufe backen, bis sich Bläschen bilden, dann die Pfannkuchen wenden.

Die Pfannkuchen am besten heiß oder warm genießen und mit den Toppings bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln.



Vermutlich werde ich vor und über Weihnachten nichts mehr bloggen. Wir sehen uns zwischen den Jahren wieder!

In der Zwischenzeit seid herzlich eingeladen, im Archiv in den [Plätzchen](#), [Stollen](#) und anderen Naschereien zu stöbern und macht euch genussvolle Tage mit lieben Menschen und gutem Essen!

Alles Liebe und frohe Weihnachten,

eure Judith

**Rosenkohl aus dem Ofen mit
Walnuss und
Cheddar/Ziepengouda**



Rosen
kohl habe ich ewig nicht mehr gegessen. Naschkatzenmama hatte

ihn mir wohl in meiner Jugend etwas zu oft vorgesetzt und großer Fan war ich eigentlich noch nie. Habt ihr auch solche Nahrungsmittel, die ihr (nicht mehr) mögt? Habt ihr ihnen eine zweite Chance gegeben?

Als ich letzte Woche zwei Netze Rosenkohl bei Foodsaving rettete, fand ich die Knöllchen zu runzelig, um sie noch in einen Fairteiler zu legen. Der Moment für eine zweite Chance war also gekommen!

Im Endeffekt war der Rosenkohl noch super. Ich habe einfach 2-3 Blättchen mehr abgeschält, dann war er einwandfrei. Aber immerhin habe ich durch diesen Umstand mal wieder mit Genuss dieses Gemüse gegessen.

Die Idee, Rosenkohl im Ofen zu rösten, hatte ich mal irgendwo gesehen, wusste aber nicht mehr, wo. Also improvisierte ich. Die Marinade passt super gut. Die leichte Süße des Sirups/Honigs und auch die Nüsse passen hervorragend.



Bei den Gewürzen könnt ihr natürlich auch experimentieren und

nehmen, was euch schmeckt. Kümmelsamen gehen sicher auch gut oder mehr Kreuzkümmel, wenn man ihn mag.

Ich hatte mit Cheddar und Ziegenkoude gratiniert, was beides sehr lecker war. Gorgonzola kann ich mir hier aber auch sehr gut vorstellen.

Für 2-4 Personen:

Ca. 1 kg Rosenkohl, geputzt
2 TL Senfkörner, gemörsert
1 Prise Kreuzkümmelsamen, gemörsert
2 Handvoll Walnusskerne, gehackt
2 EL Olivenöl
2 EL Ahornsirup/flüssiger Honig
2 TL Misopaste
2 EL Mandarinen- oder Orangensaft
100-150 g Cheddar/Ziegenkoude (oder Gorgonzola), gewürfelt
Salz, Pfeffer

Ein Blech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rosenkohl halbieren, nur ganz kleine Röschen ganz lassen. Olivenöl, Sirup/Honig, die Gewürze, die Misopaste und den Saft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl auf das Backblech geben, die Marinade darüber gießen und alles mit den Händen vermengen. Den Rosenkohl ausbreiten und die Walnüsse darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen, dann den Käse darüber verteilen und weitere 5-10 Minuten backen, bis der Rosenkohl gar und der Käse geschmolzen ist.

Je nach Größe der Röschen kann die Backzeit auch etwas kürzer sein, also ruhig zwischendrin mal ein Stückchen naschen!



Der würzige Rosenkohl passt gut als Beilage zu Kartoffel oder

Püree, zu Getreidegerichten wie Hirse oder Quinoa, geht aber auch ganz pur als eigenes Gericht (vielleicht mit einem Scheibchen Brot), wie wir ihn gegessen haben.

Ich hoffe, ihr habt nun Lust bekommen, einem Obst oder Gemüse eine zweite Chance zu geben. Bereitet man es mal ganz anders zu, kann es plötzlich super lecker sein!

Habt einen genussvollen Herbst und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Herzhafte Buchweizen-Dinkel-Waffeln mit Zwiebeln & Käse



Manchmal ist Naschkatze eine große Sparfüchsin. Ich kann mich

tagelang über tolle Schnäppchen freuen. Wenn es dann noch nachhaltig ist, ist die Freude doppelt groß.

Schon länger wünsche ich mir ein herzförmiges Waffeleisen und hatte immer mal wieder bei den Kleinanzeigen geschaut, denn ich finde, Elektrogeräte und viele andere Dinge kann man wunderbar gebraucht kaufen.

Dann geriet das Waffeleisen wieder in Vergessenheit, bis ich etwas anderes suchte und spontan auch diesen Suchbegriff eingab. Der glückliche Zufall zeigte ein Doppelwaffeleisen in meinem Viertel an – für 6 Euro!

Einen Tag später war ich glückliche Besitzerin eines Herzwaffeleisens, das einwandfrei in Schuss war und nur ein bisschen geputzt werden musste.

Zur Einweihung machte ich Buchweizenwaffeln aus „Waffeln. Als ob immer Sonntag wäre“ von Anne-Katrin Weber (GU). Allerdings wandelte ich sie direkt in eine vegane Variante um. Dieses Grundrezept nutzte ich dann letztes Wochenende für ein herzhaftes Frühstück: Buchweizen-Dinkel-Waffeln mit Zwiebeln und geriebenem Käse.



Durch den Käse ist das Rezept natürlich nicht mehr vegan, aber Veganer können ihn entweder durch eine vegane Variante ersetzen oder ein paar Esslöffel Hefeflocken in den Teig rühren – das gibt auch eine wunderbar herzhaft und käsige Note.

Naschkater hatte die Idee, etwas Chutney dazu zu essen. Wir hatten selbstgemachtes Feigenchutney und Mangochutney da und Kater öffnete letzteres. Das passte super zu den Waffeln! Ein herzhaftes Tomatenchutney könnte ich mir auch gut vorstellen. Wenn ihr Herzhaft-Fruchtiges mögt, probiert aus, was euch schmeckt. Aber auch pur oder zum Salat sind diese Waffeln absolut köstlich!

Für 8 Stück:

2 mittelgroße oder eine große Gemüsezwiebel
1 Schuss Öl
125 g Margarine
1 gr. Prise Salz
2 LSE *
125 g Buchweizenmehl **
125 g Dinkelvollkornmehl **
8 g Backpulver
2 gestr. TL Knoblauchpulver
Reichlich frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Pflanzen-„Joghurt“
150 g Wasser (oder Pflanzendrink)
50 g geriebener Käse

* (2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser > eingeweicht und püriert)

** am besten frisch gemahlen

Die Zwiebel schälen und in Würfel oder kleine Spalten schneiden und mit Öl in einer beschichteten Pfanne braten, bis sie gebräunt sind. Etwas abkühlen lassen.

Die Margarine in eine Schüssel wiegen, Salz zufügen und dann die LSE. Alles cremig rühren. Beide Mehle mit Backpulver und Gewürzen vermischen und zur Fettmischung geben. Den „Joghurt“ dazu wiegen und das Wasser angießen und alles verrühren. Die Zwiebeln und den Käse dazugeben und alles verrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Teig etwas ruhen lassen und das Waffeleisen aufheizen.

Jeweils ca. 2 EL Teig in eine Waffelform geben und die Waffeln backen, bis sie leicht gebräunt und außen etwas knusprig sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und frisch genießen.



Mögt ihr herzhaftes Waffeln oder findet ihr, Waffeln müssen süß sein?

Habt ihr ein Familienrezept für Waffeln?

Hinterlasst mir gerne einen Kommentar, welche besonderen Rezepte ihr liebt und warum!

Habt ein genussvolles langes Wochenende!

Eure Judith

Herzhaft belegtes Brot mit Pilzen, Ei & Speck



Heute habe ich nach dem Joggen mal wieder beim Fairteiler vorbeigeschaut und ein schönes Baguette darin gefunden. Da ich selten Eier oder Speck da habe, beides aber gerade im

Kühlschrank liegt, war es Zeit, die herzhafteste Bratstulle, die ich letztes Jahr während unseres Urlaubs in Brandenburg an der Havel drei Mal gefrühstückt hatte, neu zu interpretieren.

Die Bratstulle gab es in einem Café bei unserem Hotel um die Ecke und bestand aus einer dicken Scheibe gerösteten Brots, gebratener Paprika, frischem Rucola, Spiegelei, Speck, Parmesanspänen und Kernen. Das Ganze war so herzhaft und köstlich, dass ich es unbedingt mal kopieren wollte.

Heute gab es eine andere Version mit saisonaleren Zutaten, die ich außerdem gerade da hatte. Grundsätzlich finde ich, sollte man dem belegten Brot ruhig etwas mehr Aufmerksamkeit gönnen – vor allem in der deutschen Brotnation! Man kann da so kreativ sein – und das Auge isst ja auch mit!

Also macht doch mal ein besonderes Brot zum Frühstück oder Abendessen. Belegt es möglichst bunt mit frischen Zutaten (eventuell einmal in der Pfanne geschwenkt, damit sie nicht mehr roh sind). Packt drauf, was euch schmeckt oder was gerade da ist und dekoriert alles mit ein paar Kernen, Kresse, Sprossen, Wildkräutern, ...



Für 1 herzhaftes Brot:

1 großes Stück Baguette (oder eine Scheibe Bauernbrot)

Etwas Butter oder Margarine

Etwas Harissapaste

3 Champignons

3 Scheiben Speck

1 Ei

Etwas Zucchini oder Gurke, spiralisiert

Pecorino oder Parmesan, gehobelt

Salz, Pfeffer

Kresse

Das Baguette aufschneiden (pro Portion braucht man nur Unter- oder Oberseite) und auf dem Toaster oder in der Pfanne rösten und abkühlen lassen. Dann mit ein wenig Butter oder Margarine und einigen Tropfen Harissapaste bestreichen.

Den Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Falls viel Fett in der Pfanne ist, etwas abgießen und dann die Pilze hineingeben und kurz anbraten. Ebenfalls herausnehmen und auf einem großen Teller parken, die Zucchini spiralen kurz in der Pfanne schwenken, damit sie nicht mehr ganz roh sind, ebenfalls auf den Teller geben und das Spiegelei braten (nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen).

Die Zucchini auf dem Brot verteilen (alternativ ist auch Rucola super!) und dann die Pilze und den Speck darüber verteilen. Das Ei und die Speckstreifen daraufsetzen. Einige Pecorinhobel daraufstreuen und das Brot mit Kresse garnieren.

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust, euch ein buntes, herzhaftes Brot zu „basteln“ und würde mich freuen, wenn ihr Bilder davon macht! Ihr könnt mich gerne bei [instagram](#) verlinken ([naschkatze.s_kuechenglueck](#)) oder auch bei [facebook](#). Über Mails oder Kommentare freue ich mich natürlich ebenfalls.

Ich wünsche euch einen entspannten und genussvollen Sonntag!

Eure Judith