

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