



Kartoffelmuffins mit Käse



Zutaten

Menge	
500 g	Kartoffeln
200 ml	Milch
2 EL	Butter
200 g	Bergkäse am Stück
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Chilischote
3	Eier
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Muskat

Tipp

Du kannst die Kartoffelmuffins noch ein bisschen aufpumpen, indem du angebratene Schinkenwürfel zum Teig gibst.

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 585 kJ, 140 kcal, 7,70 g Kohlenhydrate, 8,05 g Eiweiß, 8,43 g Fett, 76,3 mg Cholesterin, 0,61 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du kennst bisher nur süße Muffins? Dann musst du unbedingt unsere Kartoffelmuffins mit Käse probiert. Die perfekte Mischung aus Kartoffelbrei und Käse schmeckt garantiert jedem! Die Muffins eignen sich nicht nur super als Snack, sondern auch als Finger Food für jede Party. So easy geht's:

Step 1:

Den Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Zuerst schälst du die Kartoffeln, schneidest sie in grobe Stücke und gibst sie in einen Topf. Die Kartoffeln mit Wasser bedecken, salzen und weich kochen. Anschließend ausdampfen lassen.

Step 3:

Nun die Milch zusammen mit etwas Salz und einem Esslöffel Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Milchmischung zu den Kartoffeln geben und gut stampfen. Eventuell noch mehr Milch dazu geben, sodass der Kartoffelbrei eine cremige Konsistenz bekommt.

Step 4:

Den Kartoffelbrei auskühlen lassen.

Step 5:

Den Käse grob reiben. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und die Chilischote kleinschneiden.

Step 6:

Nun kannst du den Kartoffelbrei mit Käse, den Eier, dem Schnittlauch und Chili vermischen. Den Muffinteig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Step 7:

Die Mulden einer Muffinform ausbuttern und den Muffinteig darin verteilen.

Step 8:

Die Muffins für 25 Minuten backen bis sie knusprig sind.