

Knöpfe-Muffins mit Blattsalat ca. 12 Stück

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schmid's No 1 frische Knöpfe
70 g Speck
100 g geriebener Emmentaler
1 Zwiebel in Würfel
6 Eier
100 g Sahne
2 EL Mehl
2 kl. Bund Schnittlauch geschnitten
2EL Butter

Muffinform und 12 Papierförmchen

Zubereitung:

Speckwürfel in Butter Fett anbraten, Zwiebeln zugeben, etwas Farbe geben und vom Herd nehmen. Die restlichen Zutaten mischen und würzen. Die Muffinförmchen mit Knöpfe füllen. Jetzt die Masse mit einem Schöpfer vorsichtig auffüllen (die Knöpfe sollten bedeckt sein).

Bei vorgeheiztem Backofen (175 Grad Celsius) ca. 20 Minuten backen. Muffins stürzen und auf Teller anrichten. Etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber und mit Blattsalat servieren.

Sehr gut passt auch Kartoffelsalat.

TIPP: die Tomatensalsa aus dem Rezept „Nudelroulade“ schmeckt auch zu den Muffins toll.

Gemischter Salat mit Dressing:

Zutaten Dressing:

5 Esslöffel Wasser
3 Esslöffel Essig
3 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
1 Messerspitze Pfeffer

