

Speckmuffins mit fruchtigem Rotkohlsalat



Rezept für 8 Muffins

Speckmuffins

- 200 g Frühstücksspeck
- 2 rote Zwiebeln, geschält, fein gewürfelt
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier, Größe L
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g geriebener Gouda-Käse
- 1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer, Ingwerpulver
- 1 Muffinblech

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinblech vorbereiten und die Förmchen mit Speckscheiben so auslegen, dass sie ein wenig über den Rand stehen. Zwiebeln und Hackfleisch im Öl 2-3 Minuten anschwitzen und vom Herd nehmen. Zwei Drittel des Goudas und den Schnittlauch untermischen. Crème fraîche und Eier verrühren und über die Masse gießen. Mit einem Kochlöffel verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind. Mit Pfeffer und Ingwer würzen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen und mit dem restlichen Gouda bestreuen. Muffins im Rohr auf der mittleren Schiene oder dem Gitterrost ca. 20 Minuten backen, dann herausnehmen und ca. 2 Minuten abkühlen lassen. Vor dem Servieren aus der Form lösen.

Rotkohlsalat

- ½ Kopf Rotkohl, mit dem Gemüsehobel in feine Streifen geschnitten
- 2 Navelorangen, Filets herausgetrennt, Saft aufbewahren
- 1 EL frischer Orangensaft
- 2 EL getrocknete Cranberrys, grob gehackt
- 2 EL Weinessig
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 1 Prise Zimt
- Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Kohl, Orangenfilets und Cranberrys in eine Schüssel geben. In einer kleinen Schüssel die Dressing-Zutaten vermischen. Das Dressing über den Salat geben und gut vermischen. Den Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.

Kressedip

- 1 Kästchen Kresse
- 150 g Frischkäse
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Kresse abschneiden und mit Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Anrichten

Speckmuffins mit dem fruchtigen Rotkohlsalat und dem Kressedip auf Tellern anrichten und gleich servieren.