Rezept

Kartoffel-Muffins mit Joghurt-Ajvar-Dip

Ein Rezept von Kartoffel-Muffins mit Joghurt-Ajvar-Dip, am 23.05.2025

Zutaten

500 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
40 ml	Milch
50 g	körniger Frischkäse
2	Eier (Größe S)
150 g	Joghurt
2 EL	Ajvar
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Würfel von rohem Schinken
2 EL	Sesamsamen
4 EL	saure Sahne
	Butter für die Form und zum Krönen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in der Schale mit etwas Salz ca. 25 Min. kochen. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Frischkäse, Schinken, Eiern und 1 EL Sesam unter die Kartoffeln ziehen.

3. Die Muffinform fetten, die Masse gleichmäßig einfüllen und mit Sesam bestreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 170°) 40 Min. backen. Noch heiß einschneiden und mit Butterflöckchen krönen.

4. Für den Dip Joghurt, saure Sahne und Ajvar glatt rühren und dazu servieren.