



Herzhafte Kartoffelmuffins mit Hähnchen und Käse

Description

ZUTATEN

700 g Hähnchenbrust

1/2 Glas Wasser

8 St. Kartoffeln

100-200 g Käse

200 g Mayonnaise

3 Knoblauchzehen

Frühlingszwiebeln zum Dekorieren

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrust putzen, waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

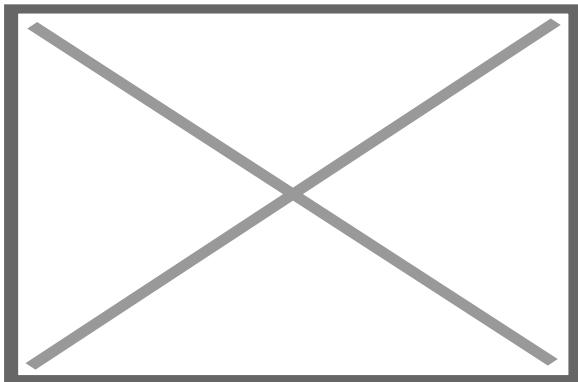
Eine Pfanne erhitzen, ein halbes Glas Wasser hineingießen und zum Kochen bringen. Die Mayonnaise dazugeben und so lange röhren, bis sich die beiden Zutaten verbunden haben. Das klein geschnittene Hähnchenfleisch hinzugeben, mit Salz abschmecken und auch den gepressten oder gehackten Knoblauch dazugeben.

20 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln putzen und fein raspeln.

Eine Muffin-Backform mit Öl einfetten und jeweils auf den Boden so wie auf den Rand die geraspelten Kartoffeln geben. Darauf kommt das Hähnchenfleisch. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 240 °C ca. 20-25 Minuten .

Den Käse reiben und die Frühlingszwiebeln grob hacken. Beides miteinander vermengen.

Die Backform aus dem Ofen nehmen, mit der Käse-Zwiebelmischung bestreuen und für 5-10 Minuten zurück in den Backofen schieben.



Category

1. GeflÃ¼gel

Date Created

Februar 17, 2021

Author

jeanny

default watermark