

## *Kartoffelküchlein mit Kochschinken*

### *La Mise en Place:*

**Butter, 200 g fest kochende Kartoffeln, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, ½ Bund Schnittlauch, 100 g Kochschinken, 100 g Feta, 40 g weiche Butter, 2 Eier, Pfeffermühle, Paprika, 130 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, saurer Halbrahm, Spinatsalat oder Nüssler, Balsamico, Hanföl, Sprossen oder Kresse**

### *Die Vorbereitung:*

Die 6 Mulden des Muffinblechs mit etwas Butter bepinseln. Kartoffeln fein raspeln. Rasper gut ausdrücken. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kochschinken fein würfeln. Feta zerbröckeln.

Kartoffeln, Schalotte, Knoblauch, Butter, Eier, Pfeffer und Paprika mischen. Mehl, Backpulver, Schnittlauch, Schinken und Feta kurz untermischen. Die Muffinmulden mit dem Teig befüllen.

### *Das Backen:*

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 35 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Die Küchlein leicht auskühlen und vorsichtig aus den Mulden lösen.

Die warmen Küchlein jeweils mit 1 Klecks saurem Halbrahm garnieren.

Es schaut schön aus, wenn die Küchlein auf ein Bett aus Spinatsalat, mit einigen Tropfen Balsamico und Hanföl beträufelt, gesetzt und mit 1 Hdv. Sprossen dekoriert werden.

