

Käsemuffin im Speckmantel mit Olivenkern

Das Rezept stammt von Nicole Lüthi, Lernende Köchin/Koch EFZ im 3. Lehrjahr. Sie hat damit für die eintägige praktische Lehrabschlussprüfung trainiert. Die Zutaten waren Teil eines vorgegebenen Warenkorbs.

Zutaten für 4 Personen:

62 g Parmesan
62 g Mehl
4 g Backpulver
4 Oliven schwarz
30 g Ei
50 g Vollmilch
37 g Rapsöl
8 Specktranchen
5 g Rosmarin
etwas Paprika

Vorbereitung:

- Rosmarin fein hacken

Zubereitung:

- Muffinformen einfetten und mit den Specktranchen auslegen
- Ei, Vollmilch, Parmesan und Rosmarin mischen
- Mehl, Backpulver und Paprika unter die Milch-Käsemischung geben und abschmecken
- Teig bis zur Hälfte in die Formen geben. 1 Olive in die Mitte legen und den restlichen Teig darüber verteilen



Die Übungsvorspeise ...

- Bei 180° C ca. 15 Minuten backen
- Stürzen und noch lauwarm servieren

Zu dieser megafeinen Vorspeise wurden ausserdem Tomaten-Chutney, Minzen-Basilikum-Pesto und Apfel-Thymian-Sorbet gereicht.

Die Rezepte gibt's bei Küchenchef Markus von Känel,
markus.von-kaenel@spital-emmental.ch.



... und die angehende Köchin Nicole Lüthi im Training.