

Tims Yorkshire Pudding mit Schinkensalat

318

Typ: Fleisch

Quelle: Tim Mälzer, VOX, 21.01.2005

Bemerkungen:

Zutaten: 300 g gekochter Schinken
300 g mittelalter Gouda
150 g Crème fraîche
2 El süßer Senf
1 El gehackte Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Mehl
2 Eier
175 ml Milch

Rezept: Den Schinken in feine Würfel schneiden. Den Käse in Würfel schneiden. Crème fraîche in einer Schüssel mit dem Senf, der Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Schinken und Käse darin mischen und zur Seite stellen. Die Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden und auch mit der Salat mischen. Milch mit 110 ml Wasser mischen

Das Mehl in eine Schüssel sieben, In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben, salzen und pfeffern. Mit den Quirlen des Handrührgerätes langsam zusammenmixen dabei nach und nach Milch und Wasser dazugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Muffinform (12 Mulden) mit je einem halben Tl Öl in den Mulden in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen geben. Sehr heiß werden lassen und den Teig rasch in die Mulden gießen. Ca. 20 Minuten backen herausnehmen und die Puddings aus der Form lösen. Den Schinkensalat in die Puddings füllen.

Copyright © 2005 RTL Newmedia Alle Rechte vorbehalten.
Vervielfältigung nur mit Genehmigung von RTL NEWMEDIA.