

Schinkenmuffins trifft Erdbeere an Pesto



Reicht für:	12 Portionen
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Marinierzeit:	---
Grillzeit:	ca. 20 Minuten
Temperatur:	170 ° Grad
Grilleinstellung:	Deckel geschlossen

Zutaten für die Füllung:

- 100-130 gr. Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 100 gr. Parmesan frisch gerieben
- ca. 250 gr. Toastbrot (1/2 bis 2/3 einer großen Packung) (Ränder abschneiden)
- 12-24 Scheiben Bresaola Schinken oder Seranoschinken

Zutaten für das Pesto:

- 1 ganze Pflanze Basilikum
- Etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchzehen
- 30-50 gr. Parmesan
- 6 Erdbeeren

1x Muffinsbackform



Zubereitung:

1. Zuerst die Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel und die beiden Knoblauchzehen klein würfeln in die Pfanne geben. Alles ein wenig anschwitzen und dann abkühlen lassen.
2. Dann das Bund Petersilie kleinhacken und in eine Schüssel geben.
3. Die 100gr. Parmesan und die Eier in die Schüssel geben und verrühren.
4. Vom Toastbrot die Ränder abschneiden. Das Toastbrot selbst, wird dann zu kleinen Würfeln geschnitten und dann ebenfalls in die Schüssel gegeben. Dazu kommt jetzt nach und nach die etwas abgekühlte Knoblauch/Zwiebelbutte aus der Pfanne hinzu. So viel, bis eine Paste entsteht.
5. Den Schinken dann in die Muffinsform auslegen, so dass er wie eine Schale drin liegt. Wenn der Schinken nicht breit genug sein sollte dann halt 2 Scheiben reinlegen.
6. Die Schinkenform wird dann bis zur Hälfte mit der Paste gefüllt. Das Muffinsblech kommt dann für ca. 20 Min. bei 170 Grad in den Ofen oder auf dem indirekten Grill (Deckel geschlossen).
7. Jetzt widmen wir uns der Pesto. Dazu pflücken wir alle Blätter der Basilikumpflanze ab und geben sie in ein Gefäß. Dazu kommt dann eine Knoblauchzehe, ca. 30-50 gr. Parmesankäse und etwas Olivenöl. Mit dem Pürierstab wird alles zerkleinert, bis eine schöne Pestopaste entsteht. Sie sollte schon fest werden, nicht flüssig.
8. Die 6 Erdbeeren werden in der Mitte geteilt.
9. In der Zwischenzeit dürfte auch das Muffinsblech fertig sein ☺ . Dieses aus dem Ofen oder Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Teller anrichten.
10. Mit einem kleinen Teelöffel etwas Pesto oben drauf geben und darauf dann die halbe Erdbeere.

Ich liebe diese Vorspeise. Sie schmeckt herrlich und sieht auch noch klasse aus.