

Herzhafter Cupcake mit Kresse-Topping und Blattsalat

Für zwei Personen

Für den Cupcake:

500 g TK-Blattspinat	200 g Feta	50 g Parmesan
2 Eier	250 ml Milch	260 g Mehl
2 TL Backpulver	60 ml Olivenöl	1 Muskatnuss
1 TL feines Salz		

Für das Kressepesto:

2 Beete rote Kresse	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------------	---------------

Für das Kressetopping:

2 Beete grüne Kresse	300 g Frischkäse	Salz, Pfeffer
----------------------	------------------	---------------

Für den Salat:

100 g Friséesalat	100 g Radicchio	20 g getr. Cranberries
20 ml Kräuteressig	60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Cupcake:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Ein Muffinblech fetten und mehlen. Die Eier mit Feta, Blattspinat, Olivenöl, Milch, Parmesan, Pfeffer und Muskat vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver unterheben und 1 TL feines Salz hinzugeben.

In die Formen füllen und 15 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Für das Kressepesto:

Die rote Kresse vom Beet schneiden und in einer Moulinette mit Olivenöl, Salz und Pfeffer cremig pürieren.

Für das Kressetopping:

Die grüne Kresse vom Beet schneiden und mit dem Frischkäse in einer Moulinette fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bis zur weiteren Verwendung kühlen.

Für den Salat:

Die Salate vom Strunk schneiden, verlesen, waschen, trockenschleudern und fein schneiden. Salat und Cranberries mit Olivenöl und Kräuteressig vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Spritzbeutel das Frischkäse-Kressetopping auf den Cupcake geben und mit dem Pesto beträufeln. Den Salat um den Cupcake verteilen und auf einem Teller servieren.

Florian Meyer am 27. Februar 2018