



Omelette-Muffins mit Salsiccia al Peperoncino ticinese und Ricotta

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Muffins

- 200g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 Eier
- 100g Ziegen-Ricotta (oder wahlweise Ricotta aus Schaf- oder Kuhmilch)
- 4EL geriebener Grana Padano
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz

Für die Beilage

- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Formen eines Muffin-Backblechs für 12 Muffins mit Oliven Öl einfetten.
2. Den Darm von der Salsiccia mit Tessiner Chili abziehen, die Tessiner Grillwurst in kleine Stücke schneiden.
3. Mit Oliven Öl für 3-4 Minuten in einer antihafbeschichteten Pfanne anbraten, bis sie goldbraun ist.
4. Die Eier in eine Schüssel geben und eine Prise Salz und den Grana Padano hinzugeben.
5. Mit einem Schneebesen schlagen.
6. Den zerbröckelten Ricotta und die Grillwurst hinzugeben und kurz mit einem Löffel vermischen, um die Zutaten gleichmässig zu verteilen.

7. Der Ricotta darf sich nicht auflösen und nicht mit der Eimasse verschmelzen, sondern er muss zerbröckelt und in Stückchen bleiben.
8. Die Masse in die 12 Formen des Blechs geben und ca. 20 Minuten, oder bis die Muffins aufgegangen sind und eine goldgelbe Farbe haben, im Ofen backen.
9. Während die Muffins backen, die Kräuter putzen, waschen, abtrocknen und mit Olivenöl und einer Prise Salz mixen, bis eine flüssige Sauce entsteht.
10. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind, und aus dem Backblech nehmen.
11. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur zusammen mit dem Kräuteröl und, wenn Sie möchten, mit einem Tomatensalat servieren.