

Gemüse-Muffins

Zutaten:

120g geriebener Käse
60ml Schlagobers
50g Paprika
50g Cocktailtomaten
40g Mehl
30g Butter
15g Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Eier
1 TL Backpulver
1/4 TL Paprikapulver
1/4 TL Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tomaten und die Paprika in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Lauchzwiebel und Knoblauch schneiden und dazugeben. Die trockenen Zutaten mit in die Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen. Muffinbackform mit 6 Muffin-Förmchen einfetten und den Teig auf die Förmchen verteilen. Muffins bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 15 Minuten backen. Muffins vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.



Eier

