

Rezept

Käse-Minis

Ein Rezept von Käse-Minis, am 28.06.2026

Zutaten

60 g Gouda	125 g Mozzarella
½ Bund Schnittlauch	250 g Kürbis (ca. 200 g Fruchtfleisch geputzt gewogen; ersatzweise Möhren)
40 g feine Haferflocken	2 Eier (M)
Salz	Pfeffer
Außerdem:	
24er-Mini-Muffinform	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 3 g F, 2 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Mulden der Form leicht einfetten. Gouda und Mozzarella in den Mixtopf geben und 2 Sek. / Stufe 6 zerkleinern, dann mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Das Kürbisstück schälen, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Kürbis mit Schnittlauch und Haferflocken in den Mixtopf geben und 6 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und alles 10 Sek. / Stufe 4 mischen.
3. Die Masse auf die Mulden der Backform verteilen und im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen. Die Käse-Minis warm oder kalt servieren.