

Rezept

Pilzknödel-Muffins mit Tomatengemüse

Ein Rezept von Pilzknödel-Muffins mit Tomatengemüse, am 29.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 4 EL Butter | 200 g altbackene Brötchen oder Weißbrot |
| 400 g Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge) | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| Pfeffer | Salz |
| 4 EL gehackte Petersilie | 2 - 3 TL Thymianblättchen |
| 6 Eier | 200 ml Milch |
| 60 g Mehl | 40 g geriebener Parmesan |
| 1,2 kg kleine Strauchtomaten | 1 TL Backpulver |
| 4 EL Olivenöl | 4 Knoblauchzehen |
| 2 - 3 EL Aceto balsamico | 2 TL Zucker |
| Salz | 3 EL kleine Kapern |
| ½ Bund Basilikum | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Für die Muffins den Backofen auf 150° vorheizen und die Mulden des Muffinblechs mit 3 EL Butter einfetten. Die Brötchen klein würfeln, auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin 5 - 8 Min. anbraten. Salzen und pfeffern. Die Frühlingszwiebeln und den Thymian einige Minuten mitdünsten. Die Petersilie unterrühren und die Pilzmischung abkühlen lassen.
3. Die Milch mit Eiern und Parmesan verquirlen, salzen und pfeffern. Die Brötchenwürfel und die Pilzmischung unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eier-Pilz-Mischung sieben und unterrühren. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen (bis zum Rand), etwas andrücken und die Muffins im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.
4. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin hellgelb anbraten. Die Tomaten hinzufügen und 3 - 5 Min. dünsten, bis sie leicht zerfallen. Den Zucker darüberstreuen, den Essig und die Kapern unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob hacken und unter die Tomaten heben.

5. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und lauwarm oder kalt mit dem Tomatengemüse servieren.