

Rezept

## Scharfe Käsemuffins mit Rosmarin

Ein Rezept von Scharfe Käsemuffins mit Rosmarin, am 27.04.2024

### Zutaten

<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>1</b> grüne Chilischote
<b>1</b> Zweig Rosmarin	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>150 g</b> Ricotta	<b>100 ml</b> Milch
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan
Salz	<b>250 g</b> Mehl
<b>3 TL</b> Backpulver	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Muffinsform mit etwas Öl ausstreichen (oder je 1 Papierförmchen in die Mulden setzen). Paprika und Chili waschen, putzen und fein schneiden. Rosmarin waschen, trockenschütteln und fein hacken.
2. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Paprika und Chili mit Rosmarin darin unter Rühren 2-3 Min. dünsten, abkühlen lassen. Restliches Öl mit Ricotta, Milch, Ei und Parmesan verrühren. Die Paprikamischung untermengen, salzen. Das Mehl und Backpulver mischen und rasch unter die Käsemasse rühren. Den Teig in die Form füllen, die Vertiefungen sollen nur zu zwei Drittel gefüllt sein.
3. Die Muffins im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis sie schön aufgegangen und leicht gebräunt sind.