

Rezept

Schinken-Pilz-Muffins

Ein Rezept von Schinken-Pilz-Muffins, am 29.09.2023

Zutaten

250 g braune Champignons	1 Schalotte
4 Zweige Thymian	100 g Butter
Salz	Pfeffer
1 TL gekörnte Gemüsebrühe	100 g gekochter Schinken (am besten 1 dicke Scheibe)
220 g Mehl	2 TL Backpulver
frisch geriebene Muskatnuss	1/3 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Eier	250 g Schmand
3 EL gehackte krause Petersilie	80 g geriebener Emmentaler
12 Papierförmchen oder 8 Butter fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und bei Bedarf mit einem Tuch abreiben, zu- erst grob würfeln, dann mit einem großen Messer klein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und bis auf ca. 2 EL in ein Schälchen gießen. Die Schalotte in der übrigen Butter andünsten, die Pilze dazugeben und bei großer Hitze unter Rühren 3 - 5 Min. braten, sodass die Flüssigkeit vollständig verdampfen kann. Zuletzt alles mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen und den Thymian unter rühren, dann vom Herd nehmen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Den Schinken klein würfeln. Mehl, Backpulver, ½ TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver mischen. Zuerst Eier, flüssige Butter und Schmand verrühren, dann Petersilie, Schinken und Pilzmasse unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung und die Hälfte des Käses dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren.
4. Den Teig in die Förmchen geben und den übrigen Käse aufstreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und lauwarm servieren. Dazu passt ein grüner Salat.