

Rezept

Tomaten-Muffins

Ein Rezept von Tomaten-Muffins, am 29.03.2023

Zutaten

1 rote Zwiebel	150 ml eingelegte Tomaten (Glas à 200 ml)
100 g Sahne	150 g Mehl
100 g geriebener Käse	2 TL Backpulver
50 ml Olivenöl	2 Eier
100 g Quark (40% Fett)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Muffinform mit 12 Mulden
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten.

2. Die Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Einige davon zur Garnitur beiseitelegen. Die abgetropften getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebeln und Tomaten in einer Pfanne 5 Min. anrösten und vom Herd nehmen.

3. In einer Schüssel die Sahne mit dem Mehl, dem geriebenen Käse, dem Backpulver, dem Olivenöl, den Eiern und dem Quark verrühren. Die Zwiebel-Tomaten-Mischung unterziehen und noch mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Masse in der Form verteilen und für 25 Min. in den Backofen geben (mittlere Schiene). Die Muffins nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen, herauslösen, mit Zwiebelringen garnieren und warm oder kalt servieren.