

Der Hingucker auf deinem Partybuffet: Tomaten-Feta-Muffins

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

23
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

80 ml Olivenöl
250 g Speisequark
75 ml Milch
2 Eier
2 Zweig(e) Rosmarin
6 getrocknete Tomaten
150 g Feta
280 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
80 g Kirschtomaten
Salz, Pfeffer

Ja, Muffins können auch herzhaft. Und wie! Diese kleinen Törtchen sind so unwiderstehlich gut, dass du den süßen Klassiker zu keiner Zeit vermisst. Das Besondere ist nicht nur das Herz aus Tomate und Feta, sondern auch der verführerische Duft von Rosmarin. Ein mediterraner Augenschmaus zum Jahresbeginn!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinblech einfetten.

- 2 -

Quark mit Öl, Milch und Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Rosmarin waschen und Nadeln fein hacken. Getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

- 4 -

Mehl mit Backpulver mischen und mit getrockneten Tomaten, 100 g Feta und Rosmarin unter die Quark-Masse rühren.

- 5 -

Teig in die Muffinform füllen und kleine Mulden in den Teig drücken. Kirschtomaten und restlichen Feta in die Mulden geben. Im heißen Ofen 20-23 Minuten backen.