



Muffins alla caprese

herzhafte Tomate-Mozarella-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

85g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

ca. 75ml Olivenöl

3 Eier

200g Naturjoghurt

125g Mozzarella

1 Päckchen TK-Basilikum

300g Mehl

1EL Backpulver

Salz, schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Form gründlich fetten (oder Muffinförmchen einsetzen). Die Tomaten abtropfen lassen, das Öl auffangen und mit Olivenöl auf 125ml auffüllen. Öl mit Eiern und Joghurt verrühren. Tomaten und Mozzarella klein würfeln, mit dem Basilikum unterrühren.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer mischen und unter den Teig rühren. Gut 1 EL Teig in jede Mulde der Form geben.
3. Die Muffins im Backofen (Mitte, Umluft 180°C) 25 Minuten backen.

Guten Appetit!