

## Gemüsemuffins

Das brauchst du: (für 4 Portionen)

170 gr. Mehl

2 TL Backpulver

4 El Olivenöl

80 ml Milch

2 Eier

1 grüne Paprikaschote

6 Kirschtomaten

50 gr. Mozzarella

Salz

Pfeffer

½ TL getrockneter Thymian

Butter für das Muffinblech

So geht's:

1. Gib das Mehl, das Backpulver, das Öl und die Milch in die Schüssel. Schlage die Eier in die Schüssel auf. Verrühre alles gut mit dem Handrührgerät.
2. Heize den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C vor). Wasche und entkerne die Paprikaschoten und schneide sie in kleine Würfel. Wasche die Tomate und würfle sie, ebenfalls den Mozzarella.
3. Mische alle Würfel unter den Muffinteig und würze diesen mit Salz, Pfeffer und Thymian.
4. Fette das Muffinblech mit einem Pinsel ein. Fülle den Teig jeweils 2/3 hoch in die Mulden des Muffinblechs oder der Förmchen und stelle alles in den Ofen. Backe die Muffins ca. 25 Minuten.



5. Hole das Blech mit Handschuhen aus dem Ofen und lass die Muffins kurz abkühlen. Dann kannst du sie servieren.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund Flori

