



Herzhafte Muffins mit Salami, Paprika, Mais und Pinienkernen

Für 12 Stück

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: ca. 25 min

Zutaten:

Olivenöl, für das Muffinbackblech
2 Zweige Rosmarin
75 g Maiskörner, Dose
100 g Salami, in Scheiben
1 rote Paprikaschote
220 g Mehl
40 g geriebener Parmesan
1 TL Backpulver
80 ml Olivenöl
150 g Joghurt
2 Eier
40 g Pinienkerne, leicht geröstet

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Öl auspinseln.

Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Mais gut abtropfen lassen. Die Salami in kleine Stücke schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und klein würfeln.

Das Mehl mit dem Rosmarin, Parmesan und dem Backpulver vermengen. Das Öl mit dem Joghurt und den Eiern verquirlen. Die Mehlmischung zügig unterrühren, sodass alle Zutaten feucht sind. Den Mais mit der Salami, Paprika und Pinienkernen untermischen und den Teig in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Schmecken auch noch leicht warm.