ZUCCHINI MUFFINS MIT KÄSE

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zucchini, gerieben
- ¼ rote Paprika, klein gewürfelt
- 80g Almsenner Sennkäse
- 2 Eier
- 100g Weizenmehl glatt
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz und Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter
- Bergbauernbutter für die Muffinform

Zubereitung:

1. Die Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer und der italienischen Kräutermischung vermischen und mit dem Schneebesen aufschlagen.
2. Die grob geriebene Zucchini, den geriebenen Käse und den fein gewürfelten Paprika zugeben und untermischen.
3. Das Mehl zugeben und mit den anderen Zutaten gleichmäßig zu einem Teig vermengen.
4. Jetzt noch das Backpulver untermischen.
5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Empfohlen wird Ober- und Unterhitze.
6. Die Muffinform gründlich mit Butter einfetten.
7. Die Teigmasse nun auf die Muffin-Mulden verteilen. Ca. 2/3 hoch, da der Teig beim Backen noch aufgeht.
8. Nun die Form in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 25 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Pinzgauer Geheimtipp: Zum Frühstück oder Brunch passen diese ausgefallenen Muffins besonders gut.