

Filoteig-Muffins mit Sommer-Gemüse

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	1 Bund Rosmarin	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 Fleischtomate
1 Chili	1 Büffelmozzarella (ca. 150 g)	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	Paprikapulver, Curry	200 g Frischkäse
3 Eier	4 Blätter Filoteig (à 40 x 40 cm)	100 g flüssige Butter
1 Bund Rauke	1 Bund Brunnenkresse	2 Romanaherzen
1 Bund Basilikum	Saft von 1 Zitrone	

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Rote, gelbe und grüne Paprika waschen, trockenreiben halbieren, entkernen und fein würfeln. Tomate kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomatenfruchtfleisch feinwürfeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Mozzarella fein würfeln. Paprika, Tomate und Chili in 1 EL Olivenöl kurz braten mit Salz, feingehacktem Rosmarin und Zucker würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Olivenöl im Paprikabratfett erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Paprikapulver und Curry würzen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und zuerst mit dem Frischkäse, danach mit den Eiern verrühren. Paprika-Chilimischung untermischen. Mozzarella ebenfalls vorsichtig unterheben und alles abschmecken. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 8 Muffinformen ausfetten und mit je 3 Lagen zugeschnittenen mit Butter eingefetten Filoteig (ca. 12 x 12 cm) auslegen, so dass die Ränder etwas überlappen. Die Füllung hineingeben und im Ofen ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Rauke, Brunnenkresse, Romanasalat putzen, waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zitronensaft, Salz, Zucker und 4 EL Olivenöl verrühren und über den Salat träufeln. Basilikum untermischen, abschmecken. Filoteig-Muffins herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit den Filoteig-Muffins servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2013