

Tomaten-Muffins

Für 2 Portionen

2 Zweige Rosmarin	8 Stiele Thymian	350 g Kirschtomaten
75 g Parmesan	1-2 Scheiben Parma-Schinken	80 ml Olivenöl
250 g Magerquark	75 ml Milch	2 Eier
300 g Mehl	2 TL Backpulver	Fett für die Formen

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen zupfen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Darüber Parmesan reiben und Backpulver und Mehl hinzugeben. Olivenöl, Quark, Milch und Eier verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den Kräutern und dem Parmesan kurz unter den Teig rühren. Eine Muffinform mit Papierschalen auslegen und die Hälfte des Teigs hineingeben. Kirschtomaten und Parma-Schinkenscheiben halbieren und auf den Muffinboden drücken. Restlichen Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 25 Minuten backen.

Steffen Henssler am 16. 08. 2012