

Pizzamuffin

ZUTATEN (12 Stück):

- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Salami
- 30 g getrocknete Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 1 Ei
- 80 ml Öl
- 250 g Buttermilch
- 1 EL Oliven schein
- 140 g Mehl
- 120 g Vollkorn- Weizenmehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ gestr. TL Salz
- 40 g Parmesankäse
- 1 TL Oregano frisch oder ½ TL getrocknet
- 12 Kirschtomaten



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C vorheizen

Zwiebeln und Paprika fein würfeln. Im Olivenöl ca. 3 Minuten anbraten. Knoblauch dazugeben. Salami grob zerkleinern. Getrocknete Tomaten und Mozzarella würfeln, Ei, Öl und Buttermilch schaumig schlagen. Vorbereitete Zutaten unterheben.

Mehle und Backpulver, Natron, Salz, Parmesan und Oregano mischen, unter die Masse rühren.

Teig in die Muffinform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 – 30 Minuten backen und herauslösen.