

## 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 scheiben  
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.