Brokkoli-Muffins

Ein ausgefallenes Rezept nicht nur für Gäste: Diese Brokkoli-Muffins schmecken kalt oder warm.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Brokkoli
2 Packungen	Mozzarella
0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Eier
1 Prise	Kümmel
280 g	Mehl
240 ml	Milch
120 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Paprikapulver
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Brokkoli-Muffins** einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Brokkoli darin 3 Minuten lang blanchieren, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. In kleine Röschen teilen und einige davon beiseite legen. Den Rest des Brokkolis grob hacken.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Parmesan reiben. Mozzarella abtropfen lassen und im Paprikapulver wälzen. Mehl mit Backpulver, Parmesan, Salz, Pfeffer und Kümmel mischen. Eier mit Milch verquirlen und unter die Mehlmischung rühren. Brokkoli dazugeben und untermengen.

3. Muffinförmchen etwa zu 1/3 mit dem Brokkoli-Teig befüllen, dann jeweils eine

Mozzarellakugel hineingeben und mit Teig auffüllen. Auf jeden Muffin ein kleines Brokkoli-Röschen setzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Zu den Brokkoli-Muffins schmeckt eine frische Schnittlauchsauce.