

Spinat-Muffins mit Mozzarella

Hier nehmen Martina und Moritz für den Teig Olivenöl statt Butter, das macht die Sache noch würziger.

Zutaten für 12 Muffins:

Trockene Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver



Feuchte Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 4 getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 2 EL gehackte schwarze Oliven
- 200 g blanchierter Blattspinat
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Chilipulver
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 100 g gewürfelter Mozzarella

Zubereitung:

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- Fein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in zwei Esslöffeln Öl andünsten. Gehackte, eingeweichte Tomaten sowie Oliven zufügen.
- Spinat fein hacken, in die Pfanne geben und weich dünsten. Wer keine Tiefkühlware nimmt, muss ihn putzen, entstielen, mehrmals waschen, in Salzwasser blanchieren und gut ausdrücken. Etwas abkühlen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
- Die Eier mit dem restlichen Olivenöl innig verquirlen, bis eine cremige Verbindung entstanden ist. Den Spinat und die Milch unterrühren.
- Jetzt alles mit den trockenen Zutaten mischen. Zum Schluss den zentimeterklein gewürfelten Mozzarella untermischen. In Muffinförmchen füllen und bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) 25 Minuten backen.

Getränk: ein Glas Wein, ein leichter Rotwein oder ein herzhafter weißer Sauvignon zum Beispiel aus Rheinhessen