



ROUGETTE Marinierter Grillkäse in herzhaften Muffins

Zutaten:

- 1 ROUGETTE Marinierter Grillkäse Paprika 180 g**
- 1 ROUGETTE Marinierter Grillkäse Gartenkräuter 180 g**
(Sorten nach Wahl)
- 200 g Mehl
- 150 g Salami, feingewürfelt
- 125 g Magerquark
- 100 g Milch
- 50 g Frühlingslauch, in feine Ringe geschnitten
- 50 g Erbsen TK
- 2 Eier
- 1 Rote, feingewürfelte Paprikaschote
- ½ Pck. Backpulver
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver "edelsüß"
- ½ TL Salz
- 2 Msp. Natron
- Butter für die Muffinform



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen, die Muffinform einfetten
2. Quark, Öl, Milch, Mehl, Backpulver, Eier, Natron und Gewürze zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend das Gemüse, die Salami und 2/3 des gewürfelten ROUGETTE Marinierten Grillkäses Gartenkräuter untermengen und die Masse in die Muffinform füllen. Den restlichen ROUGETTE Grillkäse Gartenkräuter auf der Oberfläche des Teiges verteilen.
3. Die Muffins 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
4. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse Paprika in der Schale 5 Minuten auf dem heißen Rost oder im Ofen grillen. Dann den Käse in der Grillschale wenden und weitere fünf Minuten fertig garen.
5. Die herzhaften Muffins zusammen mit dem ROUGETTE Marinierten Grillkäse servieren.