

Salami-Muffins

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Schneller, herzhafter Snack oder auch als Fingerfood

Zutaten

- Für 12 Stück:
- 200 g Mehl, gesiebt, mit einem Tütchen Backpulver gemischt
- 4 ganze Eier
- 100 g Gouda, grob gerieben
- 100 g Schmand
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1/2 rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- 1/2 grüne Paprikaschote, klein gewürfelt
- 2 Stangen junger Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben
- 60 g Salami, gewürfelt
- 12 Papier Förmchen für das Muffin Blech
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Muffin Förmchen zunächst mit den Papier Förmchen auskleiden.

Schritt2

Die Eier mit dem Öl, Schmand, Salz und Pfeffer schaumig rühren. Das Mehl einrieseln lassen, unter mischen.

Schritt3

Die Paprikawürfel, Knoblauch, Frühlingszwiebel Würfel, Salami und den Gouda Käse unter heben.

Schritt4

Auf etwas 12 Muffin Förmchen verteilen und bei 175 ° C im vor geheizten Backofen 30 min. backen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Vorsichtig aus den Förmchen lösen, dazu die Gekonntgekocht Steakhaus Sour Cream, Bärlauch - Remoulade mit Radieschen oder Röstzwiebel - Estragon Mayonnaise reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** in 20 Minuten, trendig, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salami-muffins/>