

Champignon - Kräuter - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Frische Champignons
1/2	klein.	Zwiebel
50	Gramm	Durchwachsener Speck
1	Essl.	Neutrales Pflanzenöl
150	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei
3	Essl.	Geriebener Parmesankäse
120	ml	Milch
2	Essl.	Frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel; ersatzweise TK-Kräuter)
		Frisch geriebene Muskatnuss
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
150	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Butter oder Margarine für die Form Form ausfetten, kühlen. Backofen auf 200 C (Umluft 180 C, Gast Stufe 3 - 4) vorheizen. Champignons putzen, Zwiebel abziehen. Beides und den Speck klein würfeln. Öl erhitzen, alles darin anschwitzen. Fett zerlassen. Ei schaumig schlagen. Käse, Fett, Milch, Speck, Zwiebeln, Pilze, Kräuter und Gewürze unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben. Alles verrühren. Den Teig in die Form füllen. Muffins 20 - 25 Minuten backen.