

## Geflügel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Stangensellerie
150	Gramm	Gegartes Hähnchen- oder Putenfleisch
100	Gramm	Möhren
1/2	Bund	Petersilie
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Maismehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Paprikapulver
1/4	Teel.	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1		Ei
50	ml	Öl
250	ml	Buttermilch
1		Knoblauchzehe

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Sellerie waschen und in winzige Würfel schneiden. Das Fleisch ebenfalls klein würfeln. Die Möhren putzen und grob raspeln. Petersilie abrausen und die Blättchen klein hacken.

Mehl, Maismehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer mischen. Gemüse, Fleisch und Petersilie sorgfältig unterrühren.

In einer anderen Schüssel das Ei mit Öl und Buttermilch verquirlen, die geschälte Knoblauchzehe durch die Presse in den Teig drücken, die Mehlmischung dazugeben und unterrühren.

Den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Die Muffins etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und lauwarm servieren.