

## Leberkäse - Muffins M.Paprika

Kategorien: Muffins, Backen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Leberkäsebrät (frisch vom Metzger)
1/2		Rote Paprika
1/2		Grüne Paprika
50	Gramm	Geriebener Emmentaler oder Gouda
3	Essl.	Speiseöl
		Papierförmchen für Muffins
		Blechform für Muffins

### Anleitung:

Paprika putzen, in kleinste Würfelchen schneiden und in ca. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne anbraten bzw. kurz dünsten (Paprika sollte nicht mehr knackig sein). Paprikawürfel mit Leberkäsebrät und geriebenem Käse vermischen und in mit Öl ausgepinselte Muffin-Papierförmchen füllen (Füllhöhe etwa 2/3). Die gefüllten Papierförmchen in Muffinformen stellen und im Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 15 - 20 Minuten backen (bis Leberkäse schön aufgegangen ist und knusprige Kruste hat). Gericht eignet sich hervorragend als Fingerfood auf Partys für Erwachsene und Kinder.