

## Oliven - Tomaten - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
100	Gramm	Getrocknete Tomaten
100	Gramm	Schwarze Oliven ohne Kern
1/2	Bund	Basilikum
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Salz
1		Ei
60	ml	Olivenöl
200	ml	Buttermilch
		Schwarzer Pfeffer

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Die getrockneten Tomaten fein würfeln und die Oliven in Scheiben schneiden. Das Basilikum abrausen, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, Natron, Salz, Tomaten, Oliven und Basilikum unterrühren. Das Ei in einer separaten Schüssel mit Olivenöl, Buttermilch und frisch gemahlener Pfeffer verquirlen. Die Mehl-Gemüse-Mischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und lauwarm servieren.