

Pasta - Bolognese - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Pasta (gekocht)
2		Tomaten
70	Gramm	Gouda
220	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Salz
2	Prisen	Pfeffer
1	Essl.	Gehackte Petersilie
2		Eier
50	ml	Öl
150	Gramm	Bolognese-Sauce
150	ml	Buttermilch

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pasta und Tomaten klein schneiden und Gouda grob raspeln. Mehl, Backpulver, Natron, Pasta, Salz, Pfeffer und Petersilie in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Bolognese-Sauce und Buttermilch schaumig schlagen. Mehlgemisch, Käse (50 g) und Tomaten dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen, mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffin-paradies.de> Copyright 2001 by ElkJoe