

Pizza - Muffins 3

Zutaten für: 12 Stück

125	Gramm	Mozzarella
1		groß. Grüne Paprikaschote
1		klein. Zwiebel
1		Knoblauchzehe
140	Gramm	Mehl
120	Gramm	Vollkornmehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Pizzagewürz
40	Gramm	Parmesan, frisch gerieben
120	Gramm	Peperoni- oder Salamiwürfel
1		Ei
50	ml	Olivenöl
200	Gramm	Buttermilch
110	Gramm	Passierte Tomaten

Anleitung:

Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen, erst in Scheiben schneiden, dann klein würfeln. Paprika halbieren, von Kernen und Trennwänden befreien, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und mit der Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Salz, Pizzagewürz, Käse, Paprikawürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni oder Salamiwürfeln gut vermischen. In einer großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Öl, Buttermilch und die passierten Tomaten dazugeben und gut vermischen. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben, bis sie feucht ist. Backen bei 180 Grad ca. 20 - 25 Minuten (vorgeheizten Ofen)