

Salami - Champignon - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1	klein.	Zwiebel
150	Gramm	Salami
60	Gramm	Champignons
330	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
2	Essl.	Petersilie
1	Teel.	Basilikum
1	Prise	Pfeffer
2		Eier
80	ml	Neutrales Öl
200	ml	Champignoncremesuppe
120	Gramm	Saure Sahne

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinsblech gut einfetten. Zwiebel fein hacken. Salami und Champignons in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Petersilie, Basilikum und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Suppe und Saure Sahne schaumig schlagen. Mehlgemisch, Zwiebel, Salami und Champignons dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.