

Tex - Mex - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

650	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
150	Gramm	Chilisauce (Fertigprodukt)
1	Teel.	Chilipulver
1		Feingehackte Zwiebel
1		Feingehackte Peperoni
2		Eier
1/2	Teel.	Salz
1	Messersp.	Pfeffer aus der Mühle
1	Dose	Kidney- Bohnen
25	Gramm	Geriebener Käse

Anleitung:

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Fleisch, 100 g Chilisauce, Chilipulver, Zwiebel, Peperoni, Eier, Salz und Pfeffer verkneten. Fleischteig 3/4hoch in die Muffinmulden füllen, in der Mitte jeweils 1 1/2 cm tief eindrücken.

2. Im Ofen (Umluft 180°C, Gas Stufe 3-4) 10 Minuten backen. Die Bohnen mit der restlichen Chilisauce mischen. Muffins aus dem Ofen nehmen, Bohnen in die Vertiefung füllen, mit Käse bestreuen. Weitere 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten - Backzeit: 20 Minuten

ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffin-paradies.de> Copyright 2002 by ElkJoe