

Tomaten - Mozzarella - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
12		Sehr kleine, feste Tomaten
2		Knoblauchzehen
1	Prise	Salz
		Schwarzer Pfeffer
1/2	Bund	Basilikum
1		Ei
50	ml	Olivenöl
250	ml	Buttermilch
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
125	Gramm	Mozzarella

Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Förmchen einfetten. Tomaten waschen, die Deckel abschneiden und das innere herauslöffeln. Knoblauch schälen und durch die Presse zu dem Tomateninneren drücken. Mit Salz und Pfeffer verrühren. Basilikum abbrausen, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Ebenfalls unter die Tomatenmasse mischen und diese wieder in die Tomaten füllen. Das Ei mit Öl und Buttermilch verquirlen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und auf die Eimasse sieben. Alles kurz vermengen und die Förmchen füllen. Jeweils eine Tomate in den Teig drücken und in den Ofen geben. Unterdessen den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Scheiben schneiden. Nach 20 Minuten auf jede Tomate eine Mozzarella- Scheibe legen und weitere 5 bis 10 Minuten backen. Die Muffins 5 bis 8 Minuten abkühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.