Muffin mit Paprika und Schafskäse bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Zwiebel, 2 Parikaschoten, 200 gr Schafskäse, 350 gr Mehl, 1 Päckchen Backpuver, 0,5 Teelöffel Salz, 2 Eier, 75 ml Milch, 300 gr Joghurt, 2 Prisen Chilipuver, 1 Teelöffel Parikapulver.

Die Vorbereitungen:

Muffinform (12 Stück) einfetten und den Backofen vorheizen (200 Grad).
Die Zwiebel schälen. Paprika waschen, die Kerne und weißen Ränder entfernen. Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden und in wenig Fett auf der Pfanne entwas vordünsten.
Schafskäse zerbröseln.

Die Zubereitung:

Das Mehl, das Backpulver, Salz und die Gewürze in einer Schüssel mischen.
In einer zweiten Schüssel die Eier, Milch und Joghurt gründlich verrühren. Diese Mischung zu den trockenen Zutaten geben und miteinander vermengen. Dann die Zwiebel mit dem Paprika und den Schafkäse unterheben.
Teig in die Muffinform füllen, das Blech in den heißen Ofen schieben und bei 180 Grad (Gas Stufe 3-4) in 25-30 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Muffins 5 Minuten ruhenlassen. Dann aus den Mulden lösen und abkühlen lassen.

Die Muffins schmecken auch warm sehr gut.