Broccoli-Ziegenkäse-Muffins

Zutaten:

250 g Broccoli-Röschen
250 g Ziegenfrischkäse
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
gem. Koriander
Kerbel
Petersilie
400 g Weizenmehl Type 405
1,5 geh. TL Salz
etwas gem. schwarzer Pfeffer
1/2 Pck. Trockenhefe
1/2 Pck. Backpulver
1/2 TL Natron
4 mittelgroße Eier
300 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Die Broccoli-Röschen blanchieren, einen Teil des Suds aufbewahren. Den Broccoli danach nochmals in kleine dekorative Röschen teilen. Die Schalotten und den Knoblauch in feien Würfel schneiden, anschwitzen, die Stiele der Broccoli-Röschen zugeben und das Ganze mit dem Broccoli-Sud ca. 5 Minuten schmoren und zusammen mit dem Ziegenkäse pürieren. Alle Zutaten zum Grundteig geben, mit etwas gemahlenem Koriander, Kerbel und Petersilie abschmecken, in die Förmchen verteilen und bei 170° Celsius ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp: Wem Ziegenkäse zu streng ist, der kann natürlich auch Ricotta, Mascarpone oder ähnliches verwenden.