Griechische Muffins

Zutaten:

100 g Oliven ohne Kerne (schwarz oder grün)
3 Knoblauchzehen
1/2 weiße Zwiebel
200 g Schafskäse
1 große rote Paprika
50 g getrocknete Tomaten
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
30 g Olivenöl
50 g Pflanzencreme
300 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebel und die Paprika in feine Würfel schneiden, die Oliven und die getrockneten Tomaten ebenfalls in kleinere Würfel schneiden. Alle Zutaten zum Grundteig geben, gut mischen, in die Förmchen verteilen und bei 170° Celsius ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt natürlich prima Zaziki.