Räucherlachs-Muffins

Zutaten:

ca. 1/2 Broccoli
200 g Räucherlachs in Scheiben
100 g geriebener Emmentaler
Dill
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
100 ml Pflanzencreme
300 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Extrakleine Röschen vom Broccoli schneiden und blanchieren, den Lachs in Streifen schneiden, zusammen mit dem Emmentaler und dem feingeschnittenen Dill zum Teig geben. Die restlichen Zutaten zugeben, mischen, auf die Förmchen verteilen und bei 170° Celsius ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp: Ein schöner Elsässer Riesling (mehr auf meinen neuen Wein-Seiten) oder ein Chablis und natürlich ein knackiger Salat sind die idealen Begleiter.