Shrimps-Muffins

Zutaten:

ca. 1/2 Broccoli
200 g Shrimps in Lake
2 Mozzarella
Oregano
Basilikum
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, die Shrimps abgießen und kurz mit klarem Wasser abspülen, den Mozzarella fein würfeln, mit etwas Oregano und Basilikum würzen, zum Teig geben. Die restlichen Zutaten zugeben, mischen, auf die Förmchen verteilen und bei 170° Celsius ca. 25-30 Minuten backen. Den zweiten Mozzarella in Scheiben schneiden und 10 Minuten nach Backbeginn auf die Muffins legen.

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