

Muffins mit Wildkräuter

ideale Begleiter für einen Wildkräuter-Apéro



Zutaten für ca. 9 Muffins

1 Ei
30 ml Olivenöl
125 ml Milch
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss
150 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Feta
Dost oder andere Wildkräuter, gezupft oder
klein geschnitten

*andere Wildkräuter wie Giersch, Spitzwegerich
passen natürlich auch. Je nach Saison.

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze
vorheizen. Muffinform einfetten.

Ei in einer Schüssel mit Olivenöl und Milch
verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und wenig
Muskatnuss würzen.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Ei-
Mischung geben. Feta klein würfeln, Dostblüten
und -blätter zupfen* und dazugeben.

Den Teig in die Form verteilen und im Ofen ca. 20
Minuten backen.