

CHORIZO MUFFINS

Chorizo Muffins

Das Muffins nicht immer süß sein müssen habe ich ja schon ein paar mal gezeigt, diesmal gab es leckere Chorizo Muffins und die konnte man wunderbar mit verschiedenen Beilagen kombinieren...



Zutaten für 12 Muffins:

240g Mehl

2 TL Backpulver

100g Butter

2 Eier

80g Chorizo

150g Frischkäse

1 Becher Schmand

2 TL Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver

Salz & Pfeffer

6-7 Zweige frischer Thymian (oder 1 TL getrockneter Thymian)

Zubereitung:

Ich vermische zuerst Mehl und Backpulver, dann gebe ich die zimmerwarme Butter, beide Eier, die in kleine Würfel geschnittenen Chorizoscheiben, den Frischkäse, Paprika- und Knoblauchpulver und jeweils eine gute Prise Pfeffer und Salz dazu. Mit dem Handrührgerät zu so lange verkneten bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.



Jetzt kommt der Schmand dazu. Auch hier wieder mit dem Handrührgerät so lange rühren bis der Teig eine gleichmäßig glatte Konsistenz hat. Die Thymianblättchen abzupfen und unterheben.



Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken. Den Teig

gleichmäßig auf alle 12 Vertiefungen aufteilen und für 30-35 Minuten in den Ofen schieben.



Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob es den Muffins noch gut geht.

Sobald die Muffins fertig sind hole ich sie aus dem Ofen und stelle sie zum Abkühlen beiseite.



Die fertigen Muffins lassen sich wunderbar mit einem leckeren Sour-Cream Dip vernaschen.

Man kann sie aber auch wie hier mit einem schnellen Salat aus Rucola, Tomate, Salatgurke und Mini-Mozzarella anrichten. Den Salat mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und Balsamico anmachen.



Oder man kann sie, wie hier, mit etwas mildem Gouda, ein paar Manchego-Würfeln, grünen und schwarzen Oliven und ein paar Apfelspalten als schnelles Abendbrot auf den Tisch stellen.



Für welche Variante ihr euch auch entscheidet...

Lasst es euch schmecken!