

Buttermilch-Spinat-Käse-Speck-Muffins



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

250 ml Buttermilch
200 ml Pflanzenöl
250 g Mehl
1 Ei
70 g Spinat (2 Zwutschgerl)
75 g Käse
75 g Speck (wer möchte)
1 kl Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL Backpulver

Zubereitung:

Spinat und Zwiebel anrösten, Buttermilch, Ei und Öl verrühren. Danach Mehl dazu rühren. Spinat-Zwiebel-Mischung hineingeben, würzen und würfelig geschnittener Käse einrühren. Ich habe Cheddar Käse genommen. Wer möchte gibt auch noch Speckwürfel dazu. Das ganze in ein befettetes Muffin Blech füllen. Bei 180C ca 15-20 min backen.