



**Muffins „Italy Style“
von Armin Roßmeier**

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Backzeit)

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch

Zutaten für 4 Personen, 8 Stück:

180 g geraspelte Zucchini (mit Schale)
280 g Mehl
3 Eier (L)
120 ml Olivenöl
180 ml Milch
1 Päckchen Backpulver
3 EL Quark
2 EL gehackte Pinienkerne
3 EL fein gehackte getrocknete Tomaten
1 Frühlingszwiebel fein geschnitten
1 EL frisch gerebelter Thymian
1 EL fein geriebener Parmesan

Topping:

Mit Olivenöl nach dem Backen abpinseln,
mit frisch gehackten Rosmarinnadeln bestreuen

Zubereitung:

Eier mit Milch, Olivenöl, Quark und Parmesan gut verrühren.

Zucchini, Frühlingszwiebel, Thymian und Pinienkerne unterrühren und das Mehl versiebt mit dem Backpulver untermengen.

Muffinform gut mit Öl auspinseln und die vorbereitete Masse in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C Umluft ca. 30 – 35 Minuten goldgelb ausbacken.