

Gerhardts Rezept des Monats

Bornheimer Muffins mit getrockneten Tomaten

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver, klein geschnittene Tomaten, zerkrümelten Schafskäse, gehackten Rosmarin und Salz mischen.
2. Ei mit Buttermilch verquirlen, mit dem Öl zur Mehlmischung geben, kurz durchrühren.
3. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
4. Den Teig in die gefetteten Muffin-Mulden füllen, mit den Kernen bestreuen und auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180° C) ca. 20 Minuten backen; etwas abkühlen lassen und die Muffins aus der Form lösen.

Zutaten für 12 Muffins

250 g Mehl
3 TL Backpulver
2 EL getrocknete Tomaten (ohne Öl)
100 g Schafskäse (Feta)
2 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenkerne
Fett für das Muffinblech

Gerhardts Weinempfehlung

Die Bornheimer Muffins mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Rosmarin passen sehr gut zu einem trockenen Rotwein, zum Beispiel dem Spätburgunder oder Portugieser trocken.

