

HERZHAFTHE MUFFINS MIT RAS EL HANOUT UND CHORIZO



ZUTATEN

4 

- 140 g Mehl
- 100 g geriebener Käse
- 50 g Bresc Zongedroogde tomatentapenade (Sonnengetrocknete Tomaten-Tapenade)
- 50 g Chorizo
- 20 g Backpulver
- 10 g Bresc Ras el Hanout
- 2 Eier
- 125 ml Milch 2 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

Die Chorizo feinschneiden. Eier, Mehl, Milch, 2/3 des Käses, Tomatentapenade und Ras el Hanout zu einem Teig mischen. Dann das Backpulver und die Thymianblätter hinzufügen. Die Muffinform mit dem Teig füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Muffins 15 Minuten im Ofen bei 180°C backen.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g



Tomaten-Tapenade
1000g



Tomaten-Tapenade 325g