



# Schwarzwurzel-Muffins

- 450 g Schwarzwurzeln\*
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Weismehl
- 100 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier\*
- 250 g griechischer Joghurt nature
- 1 Messerspitze Safran
- 4 EL Olivenöl
- 80 g geriebener Käse
- 1 Handvoll Kräuter

\*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 12 Stück.

Schwarzwurzeln unter fließendem, kaltem Wasser schälen, in Würfeli schneiden, sofort mit Zitronensaft mischen. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Schwarzwurzeln ca. 5 Min. andämpfen, würzen.

Für den Teig Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Eier und alle Zutaten bis und mit Olivenöl verrühren. Masse mit dem Gruyère, der Petersilie und den Schwarzwurzeln zur Mehlmischung geben, mischen. Masse bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Vertiefungen füllen, so haben die Muffins nach dem Backen die perfekte Form.

Den Schinken in kleine Stücke schneiden, über die Muffins streuen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Salat.

