

Feta-Zucchini Muffins

Zutaten

80 g Feta
180 g Dinkelmehl
1 Zucchini (ca. 250 g)
1 TL Olivenöl
2 TL Backpulver
1 Ei
150 ml (Hafer)Milch
1 Prise Muskat
½ TL ital. Kräuter
Salz und Pfeffer nach Bedarf
1 TL Kurkumapulver

Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Die Mulden eines Muffinblechs einfetten und mit etwas Mehl bestäuben
- Den Feta zerbröseln
- Die Zucchini in sehr kleine Würfel schneiden
- Alle Zutaten verrühren
- Den Teig in die Muffinmulden füllen und 30 – 35 min auf mittlerer Stufe backen
- Das Blech nach dem backen 10 min abkühlen lassen und dann die Muffins entnehmen