

# Tomatenmuffins mit Mozzarella

Zeit gesamt  
1h 10min



Zubereitungszeit  
15min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	4 EL
Strauchtomaten	300 g
Thymian, frisch	10 g
Mozzarella	250 g
Tomatenmark	2 EL
Joghurt, natur	100 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch ca. 3–4 Min. glasig dünsten, dann abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, würfeln und in einem hohen Gefäß pürieren. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Mozzarella abtropfen lassen. 12 dünne Scheiben abschneiden, übrigen Mozzarella würfeln.
3. In einer Schüssel Tomatenpüree und -mark, Joghurt, Ei, übriges Öl und Thymianblättchen verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und abgekühlte Zwiebelmischung untermischen und vermengen.
4. Die Hälfte des Teiges auf 12 gebuttete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Mozzarellawürfel daraufgeben und leicht hineindrücken, mit übrigem Teig abdecken. Mit je 1 Mozzarellascheibe belegen. Muffins im Backofen ca. 35 Min. backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	588 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	63 g
<u>Eiweiß</u>	27 g
<u>Ballaststoffe</u>	4 g
<u>Fette</u>	26 g