



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Rucola-Toastmuffins mit Feta und Oliven



### Zutaten Für 12 Stück

30 g Rucola  
60 g Alnatura Origin Kalamon-Oliven ohne Stein  
180 g Alnatura Feta  
12 Scheiben Alnatura Butters toast  
4 EL Alnatura Olivenöl  
1 TL Alnatura Thymian gerebelt  
12 Alnatura Eier  
Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen

#### Tipp

Für die Toastmuffins können Sie sehr gut die kleineren S-Eier verwenden. Für ein aromatisches Topping die fertigen Muffins zusätzlich mit Olivenstücken bestreuen.

### Zubereitung: 25 min + 20 min Backzeit

1. Rucola waschen und grob zerzupfen. Oliven abtropfen lassen und grob hacken. Feta abtropfen lassen und in 12 Würfel schneiden. Vom Toastbrot die Rinde abtrennen, Toast von beiden Seiten mit dem Olivenöl bepinseln und vorsichtig in die Muffinmulden drücken, sodass es diese ausfüllt.
2. Grill auf ca. 200 °C indirekte Hitze vorheizen. Oliven auf die Förmchen verteilen und mit Thymian bestreuen. In jede Muffinmulde ein Ei aufschlagen, dabei den Eidotter möglichst intakt lassen. Ein Stück Feta auf jeden Toast geben.
3. Toastmuffins im heißen Grill 15–20 min indirekt grillen, bis das Eiweiß gestockt ist. Die Muffins aus der Form heben, mit etwas Pfeffer würzen, mit Rucola bestreuen und warm servieren.