



Tomaten Muffins

Zutaten

4 Zweige Rosmarin	80 ml Olivenöl
10 Stiele Thymian	250 g Magerquark
350 g Kirschtomaten	75 ml Milch
75 g Parmesan	2 Eier (Kl. M)
12 dünne Scheiben Parmaschinken (ca. 120 g)	300 g Mehl
	2 TL Backpulver
	Fett für die Formen

Zubereitung

Zupfen Sie Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen und schneiden diese fein. Die Hälfte der Tomaten halbieren und den Parmesan reiben. Halbieren Sie die Schinkenscheiben längs.

Verrühren Sie nun Olivenöl, Quark, Milch und Eier in einer Schüssel. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und mit den Kräutern und dem Parmesan unter den Teig rühren.

Eine Muffinform mit 12 Mulden einfetten. Geben Sie die Hälfte des Teigs hinein sowie die Hälfte der Tomaten und je 2 zusammengefaltete Schinkenstreifen. Danach den restlichen Teig und die restliche Tomaten in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.