

BLÄTTERTEIG- KÜRBISMUFFINS

ZUTATEN

270 G Dinkel-Blätterteig
1/2 Butternut-Kürbis
1/2 Zwiebel und
1 Knoblauchzehe
2 Kartoffeln
100 G Feta
100 ML Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer, Thymian

ZUBEREITUNG

Eine 10er-Muffin-Form fetten, den Blätterteig in gleich große Quadrate schneiden und die Mulden damit auslegen. Den Butternut-Kürbis und die Kartoffeln würfeln, außerdem den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken. Anschließend alles vermischen und in die Mulden füllen. Dann die Sahne und das Ei verrühren und mit Salz, Pfeffer & Thymian würzen. Diese Sahne-Ei-Mischung über die gefüllten Muffin-Mulden geben. Die Muffins ca. 20-25 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

