



## **Speck-Porree-Muffins**

### **Zutaten für 12 Stück:**

1 Stange Porree (ca. 400 g)  
200 g feine Frühstücksspeckwürfel  
schwarzer Pfeffer  
200 g Joghurt-Butter (Meggle)  
1 Ei (Größe L)  
8 EL Milch  
125 g geriebener Goudakäse  
1/2 TL Salz  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
Fett und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

Porree putzen, halbieren und waschen, in feine Ringe schneiden. Speck in einer heißen Pfanne knusprig braten. Porree zugeben und ca. 2 min unter Wenden mitbraten. Mit Pfeffer würzen. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Ei schaumig schlagen, Butter und Milch unterrühren. Ca. 3/4 von Käse und Porreemischung (Rest zum Garnieren) unterrühren. Mit Salz würzen. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben. Kurz unterrühren.

Muffinform (mit 12 Mulden) gut fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Mulden verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 15-25 min backen. Muffins ca. 10 min in der Form ruhen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit restlicher Porreemischung garnieren. Warm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

### **Nährwertangaben**

Pro Stück ca. 1210 kJ/290 kcal. E 10 g/F 21 g/KH 16 g

Foto: Food & Foto, Hamburg.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.meggle.de](http://www.meggle.de).

Abdruck honorarfrei. Bildverwendung nur unter Nennung der Bildquelle. Belegexemplar erbeten.