

Austernpilz-Dinkel-Muffins

Zutaten:

250 g Dinkelgrieß
2 Eier
200 g Quark
60 g Butter
150 ml Milch
200 g Austernpilze
1 Schalotte
4 Zweige Thymian
3 EL Sonnenblumenöl
100 ml Joghurt
Saft von ½ Zitrone
2 EL gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und die Austernpilze in Streifen schneiden.

In einer Pfanne 3 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Schalotte, Thymian und Austernpilze darin scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilzmischung anschließend gut abtropfen lassen.

Die Eier trennen. Eigelb und Butter schaumig schlagen, das Eiweiß zu einem nicht zu festen Eischnee schlagen.

Quark, Milch und Dinkelgrieß unter die Eigelb-Butter-Masse rühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse in Muffinförmchen füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.