



# Würzige Rosmarin-Muffins mit Tomatenbutter



## Zutaten

Für ca. 12 Muffins

- › 1 Karotte ca. 80 g
- › 80 g Cheddar-Käse
- › 1 Zweig Rosmarin
- › 80 g grüne Oliven (entsteint)
- › 225 g Mehl
- › 1 Pack Packpulver
- › 2 Eier
- › 80 g Olivenöl
- › 125 g Milch
- › Salz

Für die Tomatenbutter

- › 2 getrocknete Tomaten in Öl
- › 1 EL Tomatenmark
- › 90 g weiche Butter
- › Meersalz



Für die Muffins den Backofen auf 180° Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Mulden des Muffinsblechs mit Papierförmchen auskleiden.

Die Karotte schälen und raspeln. Den Käse reiben oder wie bei mir die Scheiben in kleine Stücke schneiden. Rosmarin und Oliven fein hacken.

Mehl mit Backpulver, Karottenraspeln, Rosmarin, Salz, Oliven und die Hälfte des Käses in einer Schüssel mischen.

Eier mit Milch und Öl verquirlen und dann gleichmäßig unter die Mehlmischung rühren.

Den Teig in die Papierförmchen geben und mit den restlichen Käse bestreuen.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Minuten backen.

Wenn diese goldbraun sind direkt aus der Backform holen und gut auskühlen lassen.

Für die Tomatenbutter die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln.

Die Butter mit dem Mixer aufschlagen und dann das Tomatenmark, Salz und die geschnittenen Tomaten dazu geben und gut verrühren.

Die Tomatenbutter zusammen mit den Muffins servieren.

Es passen auch gut die restlichen Oliven, die getrockneten Tomaten und frische Tomaten zum snacken dazu.