

KÄSE- WRAP- MUFFINS

mit Gouda
Reibekäse

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

Für ca. 4 – 5 Personen:

1 Packung Tortillas (6 Stück)
für 9 Muffins

Füllung:

1 Packung Heinrichsthaler
Käse-Scheiben nach Wahl
1 Packung Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
5 EL Tomatenmark
5 – 6 Eier
100 ml Milch (Kuh- oder
Pflanzenmilch)
50 g Schinkenwürfel
1 kleine Dose Thunfisch
100 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
Salz & Pfeffer
Paprika, Curry
etwas Oregano, Rosmarin,
Thymian

Es wird benötigt:

Muffin-Backform(en)

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Die 6 Tortillas auf ein Brett übereinander legen und in 3 gleich breite Streifen schneiden. Anschließend immer 2 gleiche Tortilla-Streifen nehmen und damit innen in der Muffin-Form den Rand auslegen. Im Idealfall ragt der Tortilla-Rand ca. 2 – 3 cm über der Form hinaus. Das gleiche mit dem nächsten Streifen-Paar machen, bis alle 9 Förmchen ausgelegt sind.

Jetzt geht es an das Füllen der vorbereiteten Formen:

Die Eier in eine kleine Schüssel schlagen, Milch dazugeben etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermengen. Je nach Geschmack Paprika oder Curry hinzugeben.

Die Zwiebel zur Hand nehmen, schälen und fein Würfeln. Oregano, Rosmarin und Thymian klein hacken. Nun das Hackfleisch in eine Schüssel geben, 2/3 der Zwiebelwürfel und die Kräuter hinzugeben und vermengen.

Das Tomatenmark mit ca. 8 EL Wasser verrühren, die restlichen Zwiebelstücke hinzufügen und alles zu einer homogenen, dickeren Soße vermengen. Nach Belieben weitere Kräuter und Gewürze untermischen.

Jetzt könnt ihr die Muffin-Förmchen ganz nach eurem Geschmack individuell füllen:

Beginnt mit 1-2 EL des Ei-Mixes, fügt dann Schinkenwürfel hinzu, eine auf die Förmchen-Größe zurechtgefaltete Scheibe Käse, eine Schicht Hackfleisch, 1-2 EL der gewürzten Tomatensoße und zum Abschluss etwas geriebenen Käse.

Achtet darauf, dass der Reibekäse am oberen Rand der Tortilla abschließt.

Nun auch die anderen Muffin-Förmchen nach eurem Geschmack befüllen. Seit ruhig mutig und kreierte ausgefallene und kreative Kombinationen.

Sobald alle 9 Tortilla-Formen gefüllt sind, die Muffin-Backformen in den Ofen und für ca. 18 Minuten bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Sobald der Reibekäse eine goldbraune Kruste bildet, sind die Wrap-Muffins fertig. Jetzt kurz abkühlen lassen und schon ist es soweit: zurücklehnen und genießen.