

REZEPT

Ricotta-Meerrettich-Muffins

ZUTATEN

250 g Ricotta

2 – 3 Frühlingszwiebeln

Abrieb einer Bio-Zitrone

1 – 2 Löffel Schamel Meerrettich Raspelstix

Wildlachskaviar

Blätterteig

Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und die Zitrone mit Schale raspeln.

Schamel Meerrettich Raspelstix mit dem Ricotta verrühren und die Frühlingszwiebeln und geraspelte Zitrone unterheben.

Runde Formen aus dem Blätterteig ausstechen – z.B. mit einem Getränkglas - und in herkömmliche Muffinförmchen einpassen und mit der Ricotta-Meerrettich-Mischung füllen.

Die gefüllten Förmchen bei 150°C in den Ofen geben und dort ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit Kürbiskerne anbraten und klein hacken.

Die Blätterteig-Muffins gut abkühlen lassen und mit Kürbiskernen und Wildlachskaviar garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
