

Blätterteig-Muffins mit Hackfleisch und Feta

Für 12 Muffins

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Pflanzenöl
500 g Hackfleisch	1 Dose gehackte Tomaten	Salz
Pfeffer	Chili	200 g Feta
500 g frischer Blätterteig		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Knoblauch und Hackfleisch zugeben und anbraten.

Dann die Tomatenstücke hinzugeben und alles gut mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Den Feta würfeln, die Pfanne vom Herd nehmen und den Feta hinzugeben.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig aufrollen und in insgesamt 12 Rechtecke schneiden.

Mit den Teigstücken eine 12-er Muffinsform auslegen (da der Blätterteig bereits reichlich Fett enthält, muss die Form nicht extra eingefettet werden), die Enden sollen oben leicht über den Rand herausragen. Dann die Hackfleischfüllung hineingeben.

Im vorgeheizten Ofen die Muffins ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Bevor die aus der Form genommen werden, kurz auskühlen lassen.

Mara Hörner am 15. Januar 2018