

## Genießen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, 24.10.2024

### Kleine pikante Kürbis-Walnuss-Muffins

Für 24 Stück

#### Zutaten:

##### Für die Muffins:

100 g Walnusskerne

1 kleine Zwiebel

50 g Staudensellerie

100 g Hokkaido-Kürbis, entkernt

110 g Weizenmehl (Type 405)

2 TL Backpulver

4 EL Rapskernöl

2 Stiele Petersilie

60 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Bergkäse)

2 Eier (Größe M)

100 g Crème fraîche

etwas Pfeffer

etwas Salz

##### Für die Garnitur:

150 g Doppelrahmfrischkäse

Abgezapfte Petersilienblättchen

Paprika, Walnusskerne, Staudensellerie, Hokkaido-Kürbis (nach Belieben)

##### Außerdem:

Butter oder Margarine zum Einfetten der Muffinförmchen

24 Mini-Silikon- oder Metall-Muffinförmchen

#### Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die Muffins die Walnüsse mit einem großen Messer hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

3. Zwiebel abziehen. Staudensellerie und Kürbis putzen, abbrausen und trocknen.

4. Zwiebel, Sellerie und Kürbis fein würfeln.

5. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten unter Wenden andünsten. Gemüse in eine Schüssel geben.

6. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die abgezapften Blättchen fein schneiden.

Petersilie unter das Gemüse mischen.

7. Restliches Öl (3 EL), Käse und Eier zum Gemüse geben. Crème fraîche und gehackte Walnusskerne zugeben und unterrühren.

8. Gemüse-Käse-Mischung mit je etwas Pfeffer und Salz würzen. Mehl und Backpulver mischen und auf die Gemüse-Käse-Mischung sieben und kurz untermischen.

9. Teig in 24 Mini-Silikon- oder Muffinförmchen füllen und auf den Backofenrost stellen.

10. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen. Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen.

11. Muffins mit Frischkäse, Petersilie und kleinen Stücken von z.B. Paprika, Walnusskernen, Staudensellerie oder Hokkaido-Kürbis nach Belieben garnieren.