

## Kochen

Abravi Kotor

Dienstag, 29.08.2023

### Zucchini-Muffins mit Paprika-Dip

Für ca. 12 Stück

#### Zutaten

##### Für Muffins

1 Zucchini, mittelgroß, ca. 200 g  
2 Stiele Basilikum  
2 Eier (Größe M)  
80 ml Olivenöl  
150 g Joghurt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Chilipulver  
200 g Mehl, Type 405  
2 TL Backpulver, ca. 10 g  
100 g Emmentaler, gerieben

##### Für den Paprika-Dip

2 EL Mandeln, gehackt, ca. 25 g  
1 Spitzpaprikaschote, rot  
50 g Paprikapaste (Ajvar)  
45 g Tomatenmark  
150 g Joghurt  
2 EL Olivenöl  
etwas Zitronensaft  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Zucker

##### Außerdem

Öl zum Einfetten  
Semmelbrösel, für die Muffinform

#### Zubereitung

1. **Für die Muffins** Zucchini abbrausen, trockenreiben und fein raspeln (evtl. etwas ausdrücken). Basilikumblätter fein schneiden.
2. Eier, Öl, Joghurt, Salz, Pfeffer und Chilipulver verquirlen.
3. Mehl, Backpulver und Käse mischen. Eier-Joghurtmasse nach und nach unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Zucchini und Basilikum untermischen.
5. Eine Muffinform (12 Mulden), einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
6. Den Teig in die Mulden geben. Auf der mittleren Schiene im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).
7. Inzwischen **für den Paprika-Dip** die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mörsern. Paprika, putzen, entkernen abbrausen und fein würfeln.
8. Paprikapaste, Tomatenmark, Joghurt, Olivenöl und Mandeln verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Paprikawürfel unterheben.
9. Muffins aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit dem Paprika-Dip anrichten und servieren.