



OLMABRATWURST-MUFFINS

Ausgangsmaterial

1 kg Fertiges Olmabratwurstbrät

Gewürze und Zutaten pro 1 kg Brät

Für Röstzwiebel Muffins:

100 g Röstzwiebeln

Für mediterrane Muffins:

150 g Oliven, Zucchini, Auberginen usw. fein gewürfelt

Für Kräuter Muffins:

50 g frische gehackte Gartenkräuter

Für Pusta Muffins:

100 g Peperoniwürfel rot / grün frisch

50 g Speckwürfel

Für Gemüse Muffins:

100 - 200 g Gartengemüse nach Wahl Erbsen, Karotten, Bohnen usw.

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten mit dem Olmabratwurstbrät mischen.
2. Die Muffins Formen mit Fett gut ausreiben und das Brät einfüllen.
3. Im Grill oder im Backofen bei ca. 150° C backen bis Kerntemperatur 72° C oder 25 Minuten.

Bemerkung

Die Muffins mit Salat / Kartoffelsalat anrichten.