

# Kürbis-Parmesan-Muffin

## Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

300g Kürbisfruchtfleisch,  
1 Zwiebel,  
100g Butter,  
250g Weizenmehl,  
50g Haferflocken,  
1 Päckchen Backpulver,  
100g Parmesan,  
250ml Buttermilch,  
1 Ei,  
150ml Gemüsebrühe,  
etwas Petersilie, fein gehackt,  
Saft und Schale von 1/2 Zitrone,  
Salz, Chili

## Zubereitung

Den Kürbis waschen (schälen ist nicht nötig), entkernen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Beides in heißer Butter anbraten. Die Gemüsebrühe und die Petersilie zufügen, etwas einkochen und dann mit Zitronensaft und –schale, Salz und Chili nach Geschmack würzen. Mehl, Haferflocken, Backpulver, 75g Parmesan und etwas Salz mischen. Etwas Butter zerlassen, mit Buttermilch und Ei verquirlen, nach Geschmack mit Chili würzen. Zusammen mit dem leicht abgekühlten Kürbis unter die Mehlmischung füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 bis 40 Minuten backen. In der ersten Hälfte der Backzeit abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Warm servieren.