

# Würzige Käsepopovers mit Schnittlauchdip



## Zutaten für ca. 40 Stück:

2 Eier (M)  
200ml Milch  
3 El. Pflanzenöl  
140g Mehl  
¼ Tl. Salz, Pfeffer  
100g Bio Landkäse mild nussig  
200g Sauerrahm  
1 Tl. scharfer Senf  
1 Tl. Honig  
1 Bund Schnittlauch  
½ Tl. Zitronenabrieb  
200 g Salat je nach Saison (Spinat, Rucola, Sauerampfer)  
Dressing nach belieben

## Zubereitung:

Den Backofen mit Gitterrost und dem Muffinblech auf 230°C vorheizen. Die Eier mit der Milch in einem Mixer geben und kurz verquirlen. 1 El. Öl, Mehl und Salz dazugeben und auf höchster Stufe 30 Sek. mixen. Den Käse in feine Würfel schneiden und unter die Mischung rühren. Jeweils etwas Öl in die Muffinvertiefung geben und die Käsemasse zu 2/3 einfüllen. Im Ofen auf unterer Einschubleiste 10-12 Min. goldbraun backen.

Sauerrahm, Senf und Honig verrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit dem Zitronenabrieb unterrühren. Den Salat waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit den Popovers und dem Dip servieren.

**Tipp:** Den Popoverteig nach Belieben noch mit gemahlenem Kümmel oder Chiliflakes würzen.

