

## Philly Cheesesteak Muffins



Bis 15 Min.



Einfach



### Zubereitung

#### 1. Vorbereiten:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen. Muffinform einfetten.

#### 2. Anbraten:

Steaks in Streifen schneiden, in **Markenbutter** 2–3 Min. scharf anbraten und kurz ruhen lassen.

#### 3. Gemüse & Füllung:

Paprika und Zwiebeln in der Pfanne 3 Min. dünsten. Fleisch fein schneiden, mit dem Gemüse mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. *(Tipp: Flüssigkeit vor dem Füllen abgießen, damit der Teig knusprig bleibt).*

#### 4. Füllen:

Den Croissant-Teig in die Muffinmulden drücken. Die Fleisch-Gemüse-Mischung schichtweise mit je einer **Bambini Mozzarella Kugel** in die Mulden geben und mit **Pizza & Pasta Käse** bestreuen.

#### 5. Backen:

Ca. 13–14 Min. goldbraun backen (nach 8 Min. die Form für gleichmäßige Bräunung einmal drehen).

#### 6. Genießen:

Vor dem Herausnehmen 10 Min. in der Form abkühlen lassen, damit sie schön fest werden.

### Zutaten



#### Zutaten

- 1 Packung **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella**
- 1 Packung **GOLDSTEIG Pizza & Pasta Käse gerieben**
- 3 TL **GOLDSTEIG Markenbutter**
- 2 Rinderhüftsteaks (je ca. 225 g, alternativ Rumpsteak oder Entrecôte für mehr Saftigkeit)
- 1 kleine Gemüsezwiebel (oder eine milde, süße Zwiebel)
- 1 gelbe oder rote Paprikaschote
- 1 TL Salz
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Dosen fertiger Croissant-Teig aus dem Kühlregal (je ca. 250 g, ergibt 12 Teigdreiecke)
- Etwas **GOLDSTEIG Markenbutter** oder Backtrennspray für die Form
- Ein wenig Weizenmehl zum Arbeiten