



Rezept
Gemüse-Eier-Muffins

Montag, 14.04.2025

Zutaten (für 12 Muffins)

5	Champignons oder andere Pilze
5	Cocktail-Tomaten
3	Frühlingszwiebeln
1 EL	Öl zum Braten
1-2 EL	Petersilie (gehackt)
3 EL	Hüttenkäse
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer
10	Eier

Zubereitung

1. Pilze, Tomaten und Frühlingszwiebeln waschen bzw. putzen und kleinschneiden
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignonwürfel anbraten.
3. Frühlingszwiebeln, Tomaten, Petersilie, Frischkäse, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
4. Eier aufschlagen und mit in die Schüssel geben.
5. Wenn alles verrührt ist, Champignons unterheben.
6. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Muffinform einfetten und Eiermischung einfüllen.
8. Muffinform für etwa 18 Minuten in den Ofen geben, bis die Muffins goldgelb sind.