



Kräuter-Gemüse-Muffins

Zutaten:

- 12 Eier
- ein Schuss Milch
- Salz & Pfeffer (falls nötig!)
- Snacktomaten (geviertelt)
- Snack-Paprika (in Ringe geschnitten)
- Schinkenspeck (Würfel)
- Lauch (in Ringe geschnitten)
- geriebener Käse
- Schnittlauch (geschnitten)
- Petersilie (geschnitten)
- Basilikum (gezupft)
- Kresse & je nach Geschmack weitere Kräuter!

weitere
Rezepte:



Zubereitung:

1. Alle Zutaten dekorativ auf Schälchen oder einen großen Teller verteilen.
2. Eier verquirlen, etwas Milch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Die Zutaten und eine Muffinform (eingefettet oder mit Papierförmchen gefüllt) auf den
5. Tisch stellen.
6. Je nach Gusto stellt sich jeder seinen Muffin selbst zusammen.
7. Danach die Muffins mit Ei aufgießen und für 15 – 20 Minuten auf mittlerer Ebene backen.
Wenn die Kräuter-Gemüse-Muffins schön aufgegangen und knusprig sind, sind sie fertig!

Wir wünschen: Guten Appetit!

www.Gartenbauzentrale.de

Bilder: © Hugo Horstmann für BVEO

