

Herzhafte Gemüsemuffins mit Käse



Zutaten:

- 5 Eier
- 75 ml Milch 1,5 % Fett
- 75 g Zucchini
- 75 g Paprika
- 75 g Cherrytomaten
- 75 g geraspelter Käse (z.B. Emmentaler)
- 40 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver



8 Portionen



ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und fein würfeln.
2. Eier und Milch verquirlen.
3. Gemüse, Käse und Mehl hinzufügen, alles mischen und gut würzen.
4. In Muffinförmchen füllen und bei 180°C für 20 Minuten backen.