

Ei-Muffins

Sie suchen einen perfekten Begleiter zum Frühstück oder für das nächste Fest, dann probieren Sie unsere Ei-Muffins. Verfeinern Sie die Muffins ganz nach Ihrem Belieben.



Zutaten

- 8 Stk Eier
- 2 Stk Tomate
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Prise Salz
- 2 Prise Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Für diese leckeren Ei-Muffins zuerst den Backofen auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
2. In der Zwischenzeit den frischen Schnittlauch waschen und hacken. Auch die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Eier aufschlagen, in einer großen Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Dann den grob gehackten Schnittlauch und die Tomatenstückchen zur Eiermasse in die Schüssel geben und vermischen. Die Ei-Mischung vorsichtig in, leicht eingefettete, Muffinsformen füllen.
4. Die Ei-Muffins im Backofen für ca. 10-15 Minuten goldbraun backen – wenn die Farbe passt, können die Muffins auch schon früher raus. Leicht abkühlen lassen und zum Frühstück, als Snack oder kleines Hauptgericht zu einem bunten Salat genießen!

Guten Appetit!