



Herzhafte Muffins mit Ei & Tomaten



Zutaten

Menge

2	Frühlingszwiebeln
12	Cherrytomaten
60 g	Gouda
6	Eier
150 ml	Milch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Paprikapulver
1 Bund	Schnittlauch
6 Scheiben	Bacon

Tipp

Die Muffins eignen sich auch perfekt zum Mitnehmen. So hast du einen tollen herzhaften Snack für unterwegs.

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

30 Minuten + Backzeit

pro Portion: 412 kJ, 98 kcal, 1,71 g Kohlenhydrate, 6,63 g Eiweiß, 7,25 g Fett, 128 mg Cholesterin, 0,34 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Du stehst auf herzhafte Snacks? Dann probier unbedingt diese leckeren Rühreimuffins mit ganz viel Käse, Tomaten und Frühlingszwiebeln! Denn Muffins müssen nicht immer süß sein. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 200°C vor. Dann schneidest du die Frühlingszwiebel in dünne Streifen und die Tomaten in kleine Würfel.

Step 2:

Nun den Käse grob reiben. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Anschließend den geriebenen Käse unterrühren.

Step 3:

Verteile nun das Gemüse in die Mulden einer Muffinform und gieße die Eimasse darüber. Jetzt die Rühreimuffins für 15 bis 20 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt ist und die Muffins leicht gebräunt sind.

Step 4:

Während die Rühreimuffins backen, kannst du den Schnittlauch fein hacken. Den Bacon in einer Pfanne braten bis er schön knusprig ist und dann in der Mitte durchbrechen.

Step 5:

Wenn die Muffins fertig sind, kannst du die Baconhälften als Segel in die Muffins stecken und sie mit Schnittlauch bestreut servieren.