



Kartoffelmuffins mit Schinkenwürfeln & Gouda



Zutaten

Menge

	Muskat
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Butter
3 EL	Schnittlauch
1 Bund	mittelalter Gouda
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 kg	Schinkenwürfel
250 g	Eier, Größe S
14	

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1087 kJ, 260 kcal, 15,3 g Kohlenhydrate, 17,4 g Eiweiß, 14,7 g Fett, 304 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Hast du schonmal herzhaftere Muffins probiert? Falls nicht, solltest du unbedingt unsere leckeren Kartoffelmuffins mit Speck und Gouda ausprobieren! Die Muffins sind echt super schnell gemacht und bekommen als Topping noch ein leckeres Spiegelei obendrauf. Und das Beste ist, du kannst die Muffins ganz nebenbei einfach so snacken! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst musst du die Mulden des Muffinblechs ausbuttern und den Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Dann die Schinkenwürfel in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und den Käse grob reiben. Dann kannst du die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit den Händen das Wasser herausdrücken

Step 2:

Nun die Kartoffeln mit dem Schinken, dem Käse, dem Schnittlauch, zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Dann kannst du die Kartoffelmasse in die Mulden verteilen, jeweils ein Loch in die Mulde hineindrücken und alle im heißen Ofen für ca. 15 Minuten vorbacken, dann jeweils 1 Ei oben draufschlagen und alles für weitere 10 Minuten backen.