



Kartoffel-Muffins

für 12 Personen

ZUTATEN

2 Eier
250 g Kartoffeln
120 g Tomaten
50 g geriebener Käse
200 g Frischkäse
100 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Salz
1 Pr Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Kartoffeln schälen und mit den Tomaten zusammen fein würfeln, alles gut vermengen
3. Papierförmchen in das Muffinblech geben, Teig gleichmäßig verteilen
4. Muffins ca. 25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen



Idee: Das Rezept kann optional mit 100g Spinat für die vegetarische Variante oder mit 100g Schinkenwürfeln für die deftige Variante ergänzt werden

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ