



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

6 Stk. Bio Eier 100 g Feta 1 EL Olivenöl

Frische Petersilie 1 Tasse

300 g Gemüse klein geschnitten

nach Wahl (Zucchini,

Paprika,

Frühlingszwiebeln)

1 Stk. Avocado 1 Stk. Limette 1 Stk. Tomate 1 Stk. Muffinblech

1 Prise Meersalz jodiert grob

1 Prise ✔ Pfeffer bunt ganz

1 EL

Eiermuffins mit Gemüse und Feta

Ō 35-45 Min ♀♀♀





Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Olivenöl einpinseln. Das Muffinblech mit dem geschnittenen Gemüse befüllen und mit zerkrümelten Feta bestreuen.
- Im nächsten Schritt die Eimasse zubereiten. Dafür die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Prise Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern verrühren. Die Masse gleichmäßig auf die bereits befüllten Muffinförmchen aufteilen. Dann mit frischer Petersilie garnieren.
- Jetzt das Muffinblech für etwa 25 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit kann die Avocado gewürfelt und mit dem Saft der Limette beträufelt werden. Danach die Tomate waschen und ebenfalls fein würfeln.
- Im letzten Schritt das Muffinblech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Je nach Belieben können die Muffins nun mit der Avocado und den Tomaten, etwas Feta und frischer Petersilie garniert werden.

