



Vegetarische Eiermuffins

🕒 35–45 Min   

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Olivenöl einpinseln. Das Muffinblech mit dem geschnittenen Gemüse befüllen und mit zerkrümeltem Feta bestreuen.
- 2 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.
- 3 Jetzt das Muffinblech für etwa 25 Minuten in den Backofen geben. In der Zwischenzeit kann die Avocado gewürfelt und mit dem Saft der Limette beträufelt werden. Danach die Tomate waschen und ebenfalls fein würfeln.
- 4 Im letzten Schritt das Muffinblech aus dem Backofen 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.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

6 Stk.	Bio Eier
100 g	Feta
1 EL	Olivenöl
1 Tasse	Frische Petersilie
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	♦ Italienische Kräuter

