

## Eiermuffins mit Gemüse

### Zutaten für 7 Stück:

- 6 Eier
- 3 Champignons
- 3 Mini-Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Hüttenkäse
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer



**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 18 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 33 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Tomaten und putze die Champignons. Schneide die Frühlingszwiebel in kleine Ringe.
2. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Champignonwürfel darin an.
3. Gib die Frühlingszwiebeln, die Tomaten, die Petersilie, den körnigen Frischkäse, Salz und Pfeffer in eine Schüssel.
4. Schlage die Eier auf und gib sie dazu. Verrühre alles miteinander und hebe die gebratenen Champignons unter.
5. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Muffinform und fülle die Eirmischung hinein.
6. Stelle die Muffinform in den Ofen und backe sie für 18 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

