GEMÜSE MUFFINS

Locker flockige Gemüse Muffins sind eine leichte Abwechslung zwischen den Feiertagen!

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
20 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Grünes Gemüse
- 6 Eier
- 50 Gramm geriebener Parmesan
- 2 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

SO GELINGT'S DIR

1

Grünes Gemüse 3 Minuten dünsten.

2

Eier aufschlagen, mit grünem Gemüse, gerieben Parmesan, Mehl und Backpulver vermischen.

3

Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Muffinform mit Olivenöl ausstreichen und die Gemüse-Ei Mischung in die Muffinformen geben.

4

Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen, bis die Muffins durchgebacken sind und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: