



Bunte Gemüse-Muffins

Zutaten:



1 Zucchini



1 Karotte



2 Eier



150g Mehl



100ml Milch



50g Käse



1 Prise Salz



Eine Prise
Pfeffer



Bunte Gemüse-Muffins

1. Zucchini und Karotte
waschen und fein reiben



2. Eier, Milch und eine Prise
Salz in einer Schüssel verquirlen



3. Mehl, Käse, Pfeffer und das
geriebene Gemüse dazugeben
und gut verrühren



4. Den Teig in Muffinförmchen
füllen



5. Im vorgeheizten Backofen bei
180°C (Ober-/Unterhitze)
ca. 20-25 Minuten backen



6. Kurz abkühlen lassen und
genießen!

