RÜHREI-MUFFINS MIT MONTENAUER SCHINKEN

Zubereitungszeit: ca. 35 min

Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 12 MUFFINS)

10	Eier (Größe M)
100 g	Sahne
1/2	Paprika rot
1/2	Paprika gelb
2	Frühlingszwiebeln
12	Scheiben Montenauer Schinken

Salz, Pfeffer, 4 Spritzer Worchestershiresauce

ZUBEREITUNG

1. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Gemüse (Paprika und Frühlingszwiebeln) in feine Würfel oder Streifen schneiden. Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Worchestershiresauce gut vermengen. Anschließend das Gemüse untermengen.

2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180°C/Umluft 155 °C). Die Ränder der Muffinform mit 2 Scheiben Schinken auslegen. Anschließend die Eier-Gemüse-Mischung in die Mulden füllen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

Super lecker!