

Fluffiger Traum für Unterwegs

Zeit: 30 Min. Portionen: 12 Rezeptnr.: 0167

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
100 g Schinken
100 g Gouda
8 Eier
100 ml Milch
1 EL Speisestärke
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zuallererst dünstest du in einer Pfanne Schinkenstreifen und Zwiebelwürfel an. Natürlich kannst du dabei kreativ sein und deine Lieblingszutaten hinzunehmen (Wurstchen, Paprika, Pilze etc.).

In der zwischenzeit fetten wir die Muffinformen mit Butter ein.

Wenn die Mischung ein wenig goldbraune Farbe genommen hat, dann verteilst du sie gleichmäßig in den 12 Mulden einer herkömmlichen Muffinform. Danach verteilen wir den geriebenen Gouda über die Schinken-Zwiebelmischung.

In einer Rührschüssel werden dann 8 Eier, 100 ml Milch, 1 EL Speisestärke sowie Salz und Pfeffer verquirlt. Es sollte eine schön homogene Masse entstehen.

Dann füllst du die verquirlten Eier in die Muffinförmchen und verteilst sie gleichmäßig. Achte darauf, etwa einen Zentimeter Platz zu lassen, weil die Omelettes noch in die Höhe gehen.

Dann kommt die Muffinform auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen. Bei 190 Grad sind sie nach circa 20-25 Minuten goldbraun und fertig zum Vernaschen.

Fluffiger Traum für Unterwegs