




Schinken-Ei-Muffin.

 **10 Min.**  **20 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Gouda

Stiele Basilikum

Kirschtomaten

Scheiben Bacon (z.B.
Mühlenhof)

Eier (z.B. RespEGGt Eier)

Pfeffer

- 1** Zuerst heizt du den Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vor und stellst eine Muffinform bereit.
- 2** Den Käse grob reiben.
- 3** Basilikum kalt abbrausen, trocken schleudern, Blättchen abzupfen und diese fein hacken.
- 4** Jetzt müsstest du auch noch die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
- 5** Jeweils 3 Baconstreifen legst du über eine Mulde der Muffinform, sodass sie sich überkreuzen. Drück die Scheiben dann in die Mulden hinein.
- 6** Dann wird gefüllt: Erst die Tomatenhälften verteilen, dann den grob geriebenen Käse, Pfeffer und das Basilikum.
- 7** Zu guter Letzt musst du nur noch die Eier nach und nach aufschlagen und je eins in jede Mulde geben.
- 8** Jetzt lässt du die Muffins im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Min backen. Wenn sie fertig sind, genießt du sie am besten noch warm, z.B. zusammen mit einem gemischten Salat.