

Eier-Muffins mit Emmentaler und Bacon

Zutaten:

- 6 Eier
- 50 g geriebener Emmentaler
- 50 g Bacon
- 30 ml Milch
- 1 TL gehackter Schnittlauch
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Bacon in einer kleinen Pfanne knusprig anbraten und ihn dann auf einen Teller legen.
2. Eier, Käse, Milch, Kräuter und Pfeffer mischen und den abgekühlten Bacon als letztes in kleinen Stückchen dazugeben.
3. Ofen auf 150 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).
4. Mischung in 6 Muffinförmchen füllen und für 20-25 Minuten backen.