

Eiermuffins mit Spinat, Tomate und Feta

Zutaten:

- 6 Eier
- 30 ml Sahne
- 40 g Feta
- 30 g kleine Tomaten
- 20 g frischer Blattspinat
- ½ Frühlingszwiebel
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 150 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Tomaten, Blattspinat und Frühlingszwiebeln klein schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer in die Schüssel dazu geben und mit einem Schneebesen gut vermengen.
4. Die Masse in Muffinförmchen (am besten Silikon-Muffinförmchen) verteilen.
5. Als letztes Feta über die Muffins bröseln.
6. Die Muffins im Backofen für etwa 25 Minuten garen.

