

Bergkäsemuffins

Zutaten | 6 Muffins

150 g	Brötchen oder Baguette vom Vortag
2	Eier
125 ml	Milch
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
1 Msp	Muskatnuss
1	Schlotte
60 g	Schinkenwürfel
1 EL	Butter
2 EL	Petersilie, frisch gehackt
40 g	Bergkäse, gerieben

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Baguette oder Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Schüssel geben.
- Eier trennen. Eigelbe mit Milch, Salz und Pfeffer und Muskatnuss verquirlen, über die Brotwürfel gießen und ziehen lassen.
- Zwiebel schälen und klein hacken, Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel- und Schinkenwürfel darin ca. 5 Minuten sanft anbraten, am Schluss Petersilie unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.
- Diese Mischung mit dem Bergkäse unter die eingeweichten Brotwürfel rühren.
- Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben.
- Alles in 6 Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200° backen.

Tipp:

Zu viele Lebensmittel landen täglich in dem Müll. Die Bergkäsemuffins von Rosi sind ein perfektes Resteessen. Altes Brot oder Brötchen vom Vortag und Käsereste z.B. Käse nach Gouda Art oder Emmentaler, können perfekt verwertet werden, um zu viel Food Waste zu vermeiden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 130 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
246 kcal	11,3 g	25,6 g	11,1 g	172 mg