

Johannas Eier-Speck-Muffins



 Für 6 Personen
 25 Minuten

- 6 Eier
- 24 Scheiben Bacon
- 3 Stiele Oregano
- 80 g Gouda
- Fett für die Backform

Backform oder auch die Mulden eines Muffinblechs einfetten.

Den Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Fett portionsweise bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten knusprig braten. Die fertigen Scheiben auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Die Mulden mit je 4-5 Scheiben Speck über Kreuz auslegen (Alternative: Die Mulden mit Toastbrot auslegen).

Je 1 Ei aufschlagen und in die mit Speck ausgelegten Mulden geben.

Oregano waschen, trocken schütteln, fein hacken und auf die Eier streuen.

Anschließend den geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze (175°C Umluft) ca. 12 Minuten backen.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

moos-butzen.de/rezepte

L. Moos & Butzen GmbH
Energiestraße 2, 41751 Viersen
Tel: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 0
Fax: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 80
info@moos-butzen.de