

Rezept

Kartoffelmuffins mit Feta

Ein Rezept von Kartoffelmuffins mit Feta, am 26.04.2024

Zutaten

800 g gekochte Pellkartoffeln	150 Feta
2 Eier	100 ml Milch (3,8 % Fett)
60 g Speisestärke	Salz
Pfeffer	getrockneter Oregano
Fett für die Form oder 12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinblech (12 Muffins) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln pellen und grob reiben. Feta in kleine Würfel schneiden. Eier trennen, Eigelbe mit Milch und Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben und die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

2. Eiweiße zu Eischnee schlagen und mit den Fetawürfeln unter den Kartoffelteig heben. Den Teig in 12 Papierförmchen oder das gefettete Muffinblech füllen und die Muffins im heißen Ofen (Umluft 160 °) ca. 15 Min. backen. Warm servieren.