

Rezept

# Tomaten-Toast-Muffins

Ein Rezept von Tomaten-Toast-Muffins, am 04.12.2023

## Zutaten

**6 Scheiben** Sandwich-Toastbrot

**75 g** Schafskäse (Feta)

**5** Eier (M)

Pfeffer

### Außerdem

6er-Muffinform

**18** Cocktailtomaten

**3 Zweige** Thymian

Salz

**25 g** Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 12 g F, 11 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Mulden der Muffinform großzügig mit Butter einfetten. Die Toastscheiben entrinden und mit dem Nudelholz etwas flach rollen. Die Scheiben dann in die gefetteten Formmulden drücken. Die Tomaten waschen, abtrocknen und je 3 Tomaten in die Formmulden geben. Den Schafskäse mit den Fingern zerkrümeln und darauf verteilen.
2. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Eier gründlich verquirlen, die Thymianblättchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermasse gleichmäßig über die Tomaten in den Formmulden gießen.
3. Die Muffins im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einem kleinen Küchenmesser aus der Form lösen und servieren.