



Muffins mit Serranoschinken & Ei

Für 6 Personen

Zutaten

- 300 g Serranoschinken
- 10 Eier
- 100 g Cheddar
- n.B. Kräuter
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung

Den Serranoschinken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten leicht anbraten. Nach 2–3 Minuten aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen. Er sollte noch flexibel sein.

Mit dem Schinken 6 eingölte Muffinformen auskleiden. In die ausgekleideten Muffinformen je ein verquirltes Ei geben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Anschließend etwas geriebenen Cheddarkäse über das Ei geben. Bei 200–220° C (Ober-/Unterhitze) für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und anschließend servieren.