

# Der Kochklub für Kinder



## Eiermuffins für den Osterbrunch

### Zutaten:

- 1 rote Paprika, geschnitten
- 1 Tasse Brokkoli, geschnitten
- 8 große Eier
- 1 mittelgroße Karotte, geschält und gerieben
- 1/2 mittelgroße Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- a. 3/4 Tasse Käse, gerieben
- 6 Streifen Bacon, gebraten



### Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 190 Grad vor. Verteilen Sie Muffinförmchen auf die Mulden eines Muffinblechs.
2. Vermischen Sie den Paprika, die Karotte, die Brokkoli, die Zwiebel und den Bacon in einer Schüssel. Füllen Sie jede Muffinform bis zu 3/4 mit dieser Mischung.
3. Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel. Geben Sie etwas Salz und etwas Pfeffer dazu. Geben Sie ca. 3 Löffel in jede Muffinform und reiben Sie etwas Käse darauf.
4. Lassen Sie die Muffins für ca. 20 Minuten backen.

