

Spiegelei-Muffins

12 Stück

100g Tiefkühlblattspinat
1 Lauchzwiebel
mit Salz, Pfeffer

auftauen lassen,
fein schneiden, zugeben,
würzen

12 Toastscheiben

je einen Kreis (12cm Durchmesser)
ausstechen, mit dem Nudelholz
plattwalzen und in ein gefettetes
Muffinblech drücken

12 Scheiben Schinken
(gekocht oder geräuchert)

hineinlegen

Spinat

darauf verteilen

12 kl. Eier

in die Mulden geben,

Bei 200°C 15 Min. Backen

Tipp:

- Man kann den Spinat auch weglassen
- Vegetarier ersetzen den Schinken durch eine Käsescheibe