

Kartoffel-Muffins

250 g Kartoffeln

1 rote Paprika

140 g Weizenmehl

1 1/2 TL Backpulver,

3 EL Röstzwiebeln,

1 TL Salz,

100 g geriebenem WABE-Käse,

2 Eiern,

5 EL Öl

150 g Joghurt

waschen, als Pellkartoffeln garen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

aufschneiden, Kerne und Scheidewände entfernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

mit

und

mischen, Kartoffeln und Paprika zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in gefettete Muffinformen geben und im Backofen bei Heißluft 160°C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Sie können zur Abwechslung auch Schinkenwürfel in den Teig geben!

