



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Broccolimuffins

Rezept und Foto von www.eatsmarter.de



400 gr. Brokkoli
mit wenig Bouillon dünsten, der
Brokkoli sollte noch knackig sein, Wasser abgiessen und abkühlen lassen.

2 Eier mit 2 Esslöffel Crème fraiche mischen

1 Zwiebel fein hacken und dazu geben, mit Pfeffer und Chilisalz würzen

100 g Parmesan und den Brokkoli dazu geben und alles gut mischen

in Muffinformen füllen und während 200 Grad ca. 20-30 Minuten backen