



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Brokkolimuffins

Rezept und Foto von [www.eatsmarter.de](http://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 Chilisalzwürzen

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

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