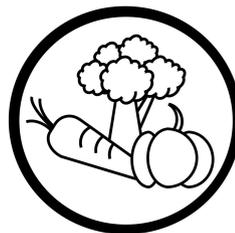


Peperoni Mais Muffin



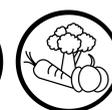
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



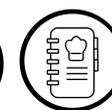
180°
20 Min



Vegi



Glutenfrei



einfaches
Rezept

200g Maisgriess
Bouillon
1 rote Peperoni
3Zw Glattblättriger Peterli

Den Mais nach Packungsanleitung in der Bouillon kochen. Die Peperoni waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und in Streifen schneiden.

1 Ei
Salz und Pfeffer

Peperoni und Petersilie zusammen mit dem Ei unter die Maismasse ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in einer Muffinform ca. 20 Minuten bei 180°C backen. Wer mag, kann die Muffins mit Käse überbacken, und wer es deftiger mag, kann gerne auch Speck über die Muffins legen.

Heiss geniessen.

