

# Kartoffel - Muffins mit Paprika

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehlig kochende Kartoffeln
		Salz
1		Zwiebel
2		Rote Paprikaschoten
1		Gelbe Paprikaschote
3	Essl.	Olivenöl
		Frisch gemahlener Pfeffer
3	Stiele	Thymian
3	Stiele	Oregano
3	Stiele	Glatte Petersilie
2		Eier
40	Gramm	Frisch geriebener Parmesan-Käse
50	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver

## Anleitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Paprikaschoten abspülen, halbieren, entkernen und in etwa 3 cm lange Streifen schneiden. 50 Gramm Gemüse abwägen und fein würfeln. Einen Teelöffel Öl erhitzen, die Gemüsewürfel dazugeben, etwa zwei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eier trennen. Kartoffeln zerdrücken und mit Eigelb verrühren. Käse, Mehl, Backpulver, die Hälfte der Kräuter und die gebratenen Gemüsewürfel dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. Die Kartoffelmischung auf acht gefettete Muffinförmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C, Umluft 155 Grad C, Gas Stufe 2-3 etwa 35 bis 40 Minuten backen. Die Gemüsestreifen und die restlichen Kräuter im restlichen heißen Öl etwa fünf Minuten braten. Die Muffins mit dem Gemüse anrichten.