

## **Julia's Reis-Gemüse-Muffins**



100g Basmati Reis	Für den Teig:
100g Erbsen gefroren	200g Mehl
1 kleine Zwiebel	2 TL Backpulver
3 Tomaten	3 Eier
1x Schinkenwürfel 2% Fett	2 CL Olivenöl
100g Rewe Küchencreme 7%	
80 – 100ml Milch 1,5 %	

**Zubereitung:** Den Basmati Reis abkochen. Die Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln und Tomaten klein schneiden und mit den Erbsen in die Pfanne zu den Schinkenwürfeln hinzufügen, nach Belieben würzen. Die Masse wird ca. 10 Minuten in der Pfanne erhitzt. Die Zutaten für den Teig (Mehl, Backpulver, Eier, Olivenöl, Küchencreme, Milch) in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Den Teig mit der Reis Mischung vermengen und in ca. 18 Muffin Förmchen verteilen.

**Bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen**

*Guten Appetit!*