

# tortilla-Muffins



1. Die Mulden des Minisnacks fetten. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
  2. Die Kartoffeln würfeln (ca. 2cm). Den Schinken würfeln.
  3. Kartoffeln und Erbsen in einer Pfanne anbraten. Knoblauch dazupressen. Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
  4. Eier und Milch in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmischung unterheben. Die Mischung gleichmäßig in die Mulden der Form füllen.
  5. Die Muffins ca. 30 Minuten backen.
- 

## Zutaten:

500g Kartoffeln, gekocht  
150g Erbsen, aufgetaut  
80g Serrano-Schinken  
2 Knoblauchzehen  
5 Eier  
120ml Milch  
Salz, Pfeffer

## Benötigtes Material

Mini-Snack Form oder  
Muffinform

## Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung  
30 Minuten Garzeit

---