Champignons-Kartoffel-Muffins mit Salat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Kartoffeln (mehligkochend)

80 g Zwiebeln, gehackt

400 g Champignons, gehackt

1 Ei

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Öl

nach Belieben Käse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, in Salzwasser garkochen, grob zerdrücken

Zwiebeln in Öl leicht andünsten, Champignons dazugeben und 5 min mitdünsten

Ei mit Kartoffeln und Zwiebel-Champignons vermischen

Mehl unterheben, nach Belieben würzen

Masse in Muffinförmchen füllen, nach Geschmack mit Käse bestreuen

In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 175°C Ober-/Unterhitze etwa 30 min backen

Tipp: warm oder kalt mit einem Salat und Kräuterquark geniessen

