

# Kartoffel - Erbsen - Muffins

## Zutaten:

450 g Kartoffeln  
150 g Erbsen (TK)  
120 ml Milch  
2 rote Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
5 Eier  
100 g geräucherter Schinken (Scheiben)  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer, Oregano

## Zubereitung:

- Erbsen kurz in kochendes Wasser geben.
- Danach gut abtropfen lassen.
- Kartoffeln in der Schale bissfest kochen.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Gekochte Kartoffeln klein würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln, Erbsen und Schinken kurz mitdünsten.
- Milch und Eier verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eiermilch mit der Kartoffelmasse vermischen.
- Mischung auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- In der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
- Kalt oder warm servieren.