



Bayernglück

ZUCCHINI-MUFFINS

Zutaten

300 g geraspelte Zucchini
120 ml Haferdrink "Der Milde"
2 Eier
50 g Speiseöl
100 g geriebener Mozzarella
200 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
Salz, Pfeffer, italienische Kräuter
Petersilie gehackt



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten



Zutaten für: ca. 8 Muffins



Kaloriendichte: mittel



Ernährungsform: vegetarisch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2. Zwei Zucchini mit einer Gemüsereibe hobeln, in ein sauberes Küchentuch geben und gut auswringen.
3. Eier in einer Schüssel verquirlen. Haferdrink und Olivenöl hinzufügen. Reibekäse und Zucchini unter die Masse heben. Anschließend Mehl und Backpulver unterheben. Würzen und in Muffinförmchen füllen. Mit Petersilie garnieren.
4. 30 Minuten bei 180 Grad O/U backen.

