

## Brokkoli-Strudel-Muffins



### EINKAUFSZETTEL

#### Zutaten für 4 Personen:

- 🥒 1 Blätterteig
- 🥒 150g Brokkoli
- 🥒 100g gekochte und geschälte Kartoffeln
- 🥒 80g Bergkäse
- 🥒 80g Mozzarella
- 🥒 2 Eier
- 🥒 1 Knoblauchzehe
- 🥒 Salz und Pfeffer

#### Verfeinerung:

- 🥒 Speckwürfel
- 🥒 Schinken
- 🥒 Feta
- 🥒 Mais
- 🥒 Paprika
- 🥒 Tomaten
- 🥒 Muffinblech

### ZUBEREITUNG

1. Brokkoli putzen, in Röschen teilen und kochen.
2. Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden.
3. Jeweils ein Quadrat in die zuvor eingefettete Muffinform legen. Der Rand sollte noch ein wenig überstehen.
4. Den Strudelteig für 10 Minuten bei 200 Grad Celsius im Ofen backen.
5. Muffins nach Belieben befüllen, zum Beispiel mit Kartoffeln, Mozzarella, Feta, Brokkoli und geriebenem Käse.

