



## HAUPTGANG

# KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-MUFFINS



★★★★★ (49)

50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN<BR /> ERGIBT 24 MUFFINS

## ZUTATEN

- 8 Eier
- 1 TL Salz
- 2 TL Paprika, edelsüss
- 1 Msp. Muskatnuss  
Pfeffer
- 2 TL Backpulver
- 600 g Geschwellti
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 300 g Artischockenherzen
- 1 handvoll schwarz Oliven,  
entsteint
- 1 EL Zitrone, nur Schale
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Basilikum

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C erhitzen.
- 2 Die Eier in einer Schüssel verquirlen, mit den Gewürzen und dem Backpulver vermischen.
- 3 Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch rüsten und fein hacken. Artischocken und Oliven fein hacken. Feingeraspelte Zitronenschale hinzufügen und alles gut vermischen. Frische Kräuter fein hacken und unter die Masse heben. Bei Bedarf abschmecken.
- 4 Muffinbleche mit Muffinförmchen auslegen, die Masse einfüllen und 25 bis 30 Minuten im Backofen backen, bis die Muffins goldbraun werden und das Ei gestockt ist. Wird mit einem scharfen Messer in die Mitte gestochen, sollte das Messer beim Herausziehen sauber bleiben.