

Hackfleisch-Muffins mit Mozzarella



kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 12 Hackfleischmuffins:

- 500 g Hackfleisch
- 2 Möhren
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Dose Mais
- ½ Zwiebel
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Mozzarella
- 2 TL Salz
- 1 Ei

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So bereitest du die Hackfleischmuffins zu

1. Zuerst bereitest du das Gemüse vor. Schäle dafür die Möhren und je nach Saison die Zucchini und schneide sie in kleine Würfel. Den Mais gießt du ab.
2. Verknete nun das Hackfleisch mit dem Ei, dem Salz und den Semmelbröseln. Gib anschließend das Gemüse hinzu.
3. Schneide den Mozzarella in kleine Stücke und verknete ihn mit dem Gemüse und dem Hackfleisch zu einer feinen Hack-Gemüse-Masse.

4. Nun legst du dein Muffinblech mit Muffinförmchen aus. Forme aus der Hackmasse kleine Bällchen und verteile diese auf die Muffinförmchen.
5. Dann geht es für die Hackfleischmuffins bei 200°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten in den Backofen.
6. Anschließend kannst du sie warm servieren. Die Hackfleischmuffins sind aber auch kalt ein Genuss und eignen sich so für jedes Geburtstagsbuffet oder für unterwegs.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

