



GEMÜSE-MUFFINS

Heute gibt es wieder ein Rezept für Hunde, die Gemüse nicht soooo toll finden.

Während Fleisch ja im Normalfall kein Problem darstellt, gibt es schon viele Hunde, die vor allem in der Umstellung mit dem Obst/Gemüse nicht so viel anfangen können. Hier kann man wunderbar mit verschiedenen Rezepten arbeiten, um ihnen „das Grünzeug“ etwas schmackhafter zu machen. Meistens klappt es dann irgendwann ohne Tricks.

In Form von den leckeren **GEMÜSE-MUFFINS** schmeckt das Gemüse dann auch gleich viel besser 😊

Und für Allesfresser kann man mit solchen Varianten einfach etwas Abwechslung in die Fütterung bringen.

Das Rezept ist nicht kompliziert, schnell gemacht und kann man einfach mal ausprobieren.

ZUTATEN:

- gewürfeltes, gekochtes Gemüse (hier: 2 Karotten, 1/2 Zucchini, 1 mittelgroße Kartoffel)
- 2 Eier Größe M
- 40g Hüttenkäse
- 20g geriebener Käse (hier: Gouda)
- 1 EL gehackte Kräuter (z.B Petersilie und Giersch)

ZUBEREITUNG:

- das Backrohr auf 160 Grad vorheizen
- die Förmchen ein bisschen einfetten (mit z.B Sonnenblumenöl)
- das gekochte Gemüse und die Kräuter gut durchmischen und in Muffinformen oder kleine Auflaufförmchen füllen
- Eier, Hüttenkäse und geriebenen Käse verquirlen und über das Gemüse gießen
- die Förmchen in eine größere Form füllen und diese mit etwas Wasser füllen
- nun ab ins Backrohr und etwa 40 Minuten backen
- auskühlen lassen und dann – AN IN DEN NAPF ❤️

Die Muffins man auch gut portionsweise einfrieren, sie halten sich aber auch 3-4 Tage im Kühlschrank.



Viel Spaß beim Nachkochen 🥕 und BON APPETIT ❤️