© Jenny Böhme

Spaghettimuffins

Zutaten für 12 Stück:

- 200 g Spaghetti
- ein paar Scheiben Salami oder Schinken
- 80 g Gouda
- ½ Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 3 Eier
- 4 EL Erbsen oder Mexiko-Mix

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

So machst du die Spaghetti-Muffins selber

1. Koche zuerst kocht die Spaghetti in Salzwasser bissfest.
2. In der Zwischenzeit schneidest du die Salami oder den Schinken und die Zwiebel in kleine Würfel.
3. Verquirle die Eier mit der Sahne - rührt den Gouda unter und würze die Masse mit etwas Salz und wenn du magst mit frischen Kräutern wie Schnittlauch.
4. Fette deine Muffinform mit etwas Öl ein, damit sich die Spaghetti-Nester am Ende auch gut lösen.
5. Wenn die Spaghetti bissfest sind, gießt du sie ab.
6. Nimm dir jeweils eine Gabel voll Spaghetti und drehe sie in einer Muffinmulde zu einem Nest. So machst du das, bis alle Spaghetti in das Muffinblech gefüllt sind.

7. Verteile anschließend die Schinkenwürfel, die Zwiebelwürfel und die Erbsen oder den Mexiko Mix auf den Spaghettimuffins und übergieße sie zum Schluss mit der Sahne-Ei-Creme.
8. Nun geht es bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 20 Minuten ab in den vorgeheizten Backofen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und lasst es euch schmecken.
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.