

## Spaghetti-Muffins (nicht nur) für Kinder

### Zutaten für 12 Stück

- 200 g Spaghetti
- 100 g Kochschinken
- 60 g Erbsen
- 200 ml Sahne
- 80 g geriebener Käse
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL Schnittlauch



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

### Zubereitung

1. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung. Fette die Mulden einer Muffinform.
2. Gieße die Spaghetti ab. Rolle sie portionsweise mit einem Löffel und einer Gabel auf und drehe sie als Nester in die Vertiefungen der Muffinform.
3. Verquirle Eier, Sahne, geriebenen Käse, Salz und Schnittlauch. Schneide den Kochschinken in kleine Würfel. Hebe ihn unter die Eiermischung.
4. Gieße die Eiersahne über die Spaghettinester. Backe die Spaghetti-Muffins 20 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.

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

