

Spaghettinester aus der Muffinform

Was du brauchst:

250g Spaghetti
100g Kochschinken oder Salami
100g Mozzarella oder Gouda
1 Becher Sahne
2 Eier
Salz und Pfeffer
Muffinform oder Muffin-Papierförmchen

Schritt 1

Die Spaghetti kochen, biss sie bissfest sind.

Schritt 2

Schinken oder Salami und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
Eier und Sahne in eine Schüssel geben und gut mit einem Schneebesen verführen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Muffinform einfetten oder Papierförmchen verwenden.
Mit einer Gabel die gekochten Spaghetti zu einem kleinen Nest eindrehen und dies in die Muffinform/das Papierförmchen geben.
Käse und Schinken/Salami darauf verteilen und die Sahne-Eier Mischung gleichmäßig in den Nestern verteilen.

Schritt 4

Im Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen lassen, bis die Nester goldbraun sind.

GUTEN APPETIT! :)

Inspiriert von: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2884001440625782/Spaghettinester-aus-der-Muffinform.html>

Bildquelle:

<https://img.chefkoch-cdn.de/ck.de/rezepte/288/288400/830992-960x720-spaghettinester-aus-der-muffinform.jpg>