

Spaghetti - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------------|
| 250 | Gramm | Spaghetti |
| 250 | Gramm | Kirschtomaten |
| 100 | Gramm | Maiskörner aus der Dose |
| 100 | Gramm | Raclette-Käse |
| 6 | | Eier |
| 50 | Gramm | Sahne |
| 50 | Gramm | Ricotta |
| 50 | Gramm | Geriebener Parmesan |
| | | Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß |
| 1 | | 12er Muffinblech |

Anleitung:

Spaghetti etwas kürzer brechen, al dente kochen, ausnahmsweise mal kalt abschrecken (sollen nicht verkleben), abtropfen lassen. Raclettekäse grob würfeln, Kirschtomaten waschen & halbieren, Maiskörner im Sieb mit kaltem Wasser überbrausen. Dies alles mit den Spaghetti vermischen. Backofen auf 180 C vorheizen. Eier, Sahne, Ricotta und Parmesan miteinander verrühren, würzen. Mulden des Muffin- Blechs mit etwas Butter einfetten, die Spaghetti-Gemüse-Mischung hineinvertreiben. Eiersahne drübergießen, einen Moment die Flüssigkeit sich setzen lassen. 15 Min im Ofen (mittlere Einschubleiste) backen, gleich servieren, z.B. mit Tomatensauce und einem Salat.

Hört sich saulecker an!!!

ich habe gestern das Rezept ausprobiert und es hat mir suuuuper lecker geschmeckt!! Ich habe nur ein paar Kleinigkeiten geändert. Anstelle der 6 Eier nur 4 Stück, Sahne weggelassen, dafür aber 100 ml Milch. Mais habe ich auch rausgelassen, und Ricotta habe ich keinen bekommen, dafür dann Frischkäse genommen.

Und dann gab's diese leckere Hackfleisch- Soße dazu: 250g Hackfleisch durchbraten, mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Paprika würzen, dann eine Dose Pizzatomaten dazu, und ganz wenig Brühe. Das Ganze dann 1/4 Stunde einkochen lassen ...