Mini-Nudelnester



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Spaghetti	250 g
Salz	
Erbsen aus der Dose	100 g
Mais aus der Dose	100 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Kochschinken	100 g
Eier	3 St.
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	1 TL
Butter	1 EL
Emmentaler gerieben	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, Muffinform

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. al dente garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen Erbsen und Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Schinken klein würfeln. In einer Schüssel Erbsen-Mais-Mischung, Zwiebeln, Eier, Crème fraîche , Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen.

3. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 12 Vertiefungen eines Muffinblechs mit Butter einfetten und Spaghetti als Nester darin verteilen.

4. Gemüse-Schinken-Mix in die Mitte geben, Crème-fraîche-Mischung darübergießen und mit Käse bestreuen. Törtchen ca. 20–25 Min. im Ofen backen. Heiß oder leicht abgekühlt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Hast du zu viele Nudeln gekocht? Diese Rezept ist perfekt, um aus den Nudeln ein neues Gericht zu zaubern.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	566 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g