

Mini-Nudelnester

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 20min





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 gemahlen	
	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 I 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