

Spaghetti-Muffins „Carbonara-Art“



Du brauchst:

½ Pack. Spaghetti
100 geriebenen Parmesan-Käse
3 Eier (davon nur das Eigelb!!!)
200 ml Sahne
Ca 70g rohe Schinkenwürfel
Etwas Margarine oder Öl
Salz und Pfeffer, wenn du magst,
auch etwas Schnittlauch oder
Petersilie

So geht`s:

1. Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest in Salzwasser garen.
2. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit etwas Fett und den Schinkenwürfeln in einer Pfanne leicht anbraten.
3. Die Vertiefungen der Muffinform einfetten, Spaghetti abgießen.
4. Mit Hilfe einer Gabel einige Spaghetti aufnehmen, dann die Gabel in eine Vertiefung der Muffinform „stellen“ und die Spaghetti mithilfe der Gabel in der Vertiefung der Muffinform eindrehen. Das sieht anschließend aus, wie ein kleines Nest ;)

Weiter geht`s:

5. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: 180° C oder Umluft: 160° C
6. Den geriebenen Parmesan-Käse mit den Eigelben und der Sahne verquirlen.
7. Die Speck-Zwiebel-Masse aus der Pfanne dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Dann mit einem Esslöffel das Ei-Käse-Gemisch auf den Nudelnestern verteilen.
9. Rein damit in den Backofen, ca. 25 Minuten backen.
10. Schmecken lassen. **Lecker! :)**

