byodo
bio vom feinsten



Spaghettini-Muffins

Die dünnen Fadennudeln mal anders, als herzhafte Muffins à la Carbonara mit feinen Speckwürfeln. Besonders bei kleinen Pasta-Liebhaber*innen beliebt!

Zutaten
2 Portionen

300 g Spaghettini
4 Eigelbe
150 g Sahne
1 Zwiebel, rot
120 g Parmesan
120 g Speckwürfel
1 TL italienische Kräuter, getrocknet
1 Prise Meersalz
1 Prise Pfeffer
Oregano, frisch
Back-Sprühöl

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Spaghettini in Salzwasser für 5 Minuten sehr bissfest garen. Eine Muffinform mit dem Byodo Back-Sprühöl ausfetten.

Eigelbe mit Sahne in einer größeren Schüssel verquirlen. Fein gewürfelte Zwiebeln und getrocknete Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spaghettini abgießen und abtropfen lassen, dann die Nudeln in die Eiermasse geben. Schinkenspeckwürfel und 100 g Parmesan zufügen, alles gut miteinander vermengen. Spaghettini mit Hilfe von Gabel und Löffel aufrollen und in Nestern gleichmäßig in die Muffinformen geben. Die in der Schüssel verbliebenen Schinkenspeckwürfel und den restlichen Parmesan verteilen.

Die Spaghettini-Muffins für 15-20 Minuten im Ofen backen und anschließend sofort servieren. Mit frischem Oregano dekorieren.