

Nudelmuffins

Eine tolle Idee, die Nudelmuffins mit Gemüse und Schinken. Mit diesem Rezept gelingt eine herzhafte Variante der beliebten Minikuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| 250 g | Nudeln (Hörnchen) |
| 150 g | Erbsen |
| 150 g | Champignons |
| 2 Stk. | Lauch |
| 100 g | Schinken |
| 1 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 5 Blätter | Basilikum |
| 4 EL | Semmelbrösel |
| 4 Stk. | Eier |
| 200 ml | Milch |
| 1 Becher | Crème fraîche |
| 4 EL | Emmentaler (gerieben) |
| 1 Tupfer | Ketchup |
| 1 Stk. | Muffinform |

Zubereitung

1. Die **Nudelmuffins** eignen sich sowohl als Haupt- und als Vorspeise sehr gut. Hierfür zuerst in einem großen Topf gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudeln gar kochen. Drei Minuten vor dem Ende der Garzeit Erbsen hinzufügen. Anschließend die Nudeln abgießen.

2. Dann die Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden. Jetzt den Schinken in Würfel und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Nun in einer Pfanne Öl erhitzen, die Pilze in die Pfanne geben und gut anbraten. Die Lauchzwiebeln untermengen, für etwa 2 Minuten mitbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Danach den Schinken, die Nudeln, gehacktes Basilikum und Erbsen hinzufügen.
3. Ein Muffinsbackblech mit Öl einpinseln. Dann die Semmelbrösel einstreuen und die Masse in die Mulden geben. Nun mithilfe einer Gabel Crème fraîche, Eier und Milch gut aufschlagen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse ebenfalls in das Muffinsblech füllen, Käse darüber geben. Das Ganze für ca. 30 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen. Fertig sind die Muffins, wenn sie eine goldbraune Farbe haben und mit Ketchup schmecken sie einfach wunderbar.

Tipp

Die Nudelmuffins sind bei Kindern der absolute Renner und ein Highlight auf jeder Geburtstagsfeier.