



Aktivität:	Spaghettinester aus der Muffinform
Alter:	ab 4
Dauer:	ca. 1h
Material:	Für 4 Portionen: 250 g Spaghetti, 100 g Kochschinken, 100 g Mozzarella, 1 Becher Sahne, 2 Eier ,Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen und kurz abkühlen lassen.

Gekochten Schinken und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Eier und Sahne mit einem Schneebesen gut verquirlen, salzen und pfeffern.

Eine Muffinform gut einfetten bzw. Papierförmchen verwenden. Aus den Nudeln portionsweise mit einer Gabel Nester drehen und diese in die Mulden der Muffinform setzen. Schinken und Käse darauf verteilen. Achtung, kleine Mengen! Die Eier-Sahne-Mischung gleichmäßig über alle Nudelnester gießen.

Im Backofen 15 - 20 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist und eine goldbraune Farbe bekommt.

Dieses Rezept eignet sich sehr gut für einen Kindergeburtstag, schmeckt aber auch Erwachsenen.

Lasst es euch schmecken :)



Quelle: <https://www.chefkoch.de>