
Nudelmuffins

für 12 Muffinförmchen

150g Nudeln (am besten Spaghetti)
100ml Milch
100g Saure Sahne
2 Eier
2 El Rapskernöl (z.B. Deli Reform Erste
Pressung „mild“*)
1 kleine Zwiebel
75g Schinkenwürfel
Salz
Pfeffer
Kräuter
geriebener Käse



Die Nudeln wie gewohnt kochen, aber kurz bevor sie ganz gar sind, schon abgießen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln in einem Esslöffel Öl anbraten, bis sie Farbe nehmen. Die restlichen Zutaten bis auf den geriebenen Käse miteinander verquirlen, die Schinken-Zwiebel-Mischung dazu geben und zuletzt die Nudeln untermischen.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und 12 Muffinförmchen auf einem Blech verteilen.

Nicht wundern über die verhältnismäßig große Flüssigkeitsmenge, das ist richtig so. Mit einer Gabel jetzt kleine Nester aus den Nudeln drehen und in die Förmchen bugsieren. Wenn alle Nudeln verteilt sind, noch den Rest der Flüssigkeit über die Nudeln verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Ofen ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse schön goldbraun geworden ist. Dann ein paar Minütchen abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.