



Jetzt wird's lecker

Spaghetti-Muffins



• MADE WITH LOVE •

Weitere Bastel- und
Rezeptideen
findest Du unter
red-young.de

Das brauchst Du:

- Muffinformen
- 250g Spaghetti
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 200g Sahne
- 100g Parmesan
- 100g Speckwürfel oder Erbsen
- 1 Zwiebel
- 20g Butter
- Etwas Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Zweig Basilikum



Portion: 24 Muffins
Arbeitszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
200° Umluft

Go Veggie!

Statt Speck
kannst Du z. B.
auch Erbsen
nehmen.

Und so geht's:

1. Koche die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser und heize den Backofen vor (Umluft 200°).
2. Währenddessen kannst Du die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Speck in der Butter andünsten.
3. Nun die zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem Ei, Sahne, Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen.
4. Die Speck-Zwiebel-Mischung darfst Du nach kurzem Abkühlen hinzugeben.
5. Die Muffinformen evtl. leicht einölen. Nun die Spaghetti als kleine Nester hineinsetzen bzw. leicht mit einer Gabel eindrehen. Tipp: Reicht für 24 Formen.
6. Zum Schluss die Carbonara-Masse mit einem Löffel leicht darübergießen und ab damit in den Ofen.
7. Nach ca. 15-20 Minuten kannst Du sie herausnehmen und mit Basilikum verzieren.

