

Nudelnester

Aus dem 12 er Snack



Zutaten:

300 g Spaghetti
3 Eier
100 g Kräuterfrischkäse
125 g Schinkenwürfel
1 Becher Sahne
10-15 Cocktailtomaten
200 g geriebener Käse

Kokosfett zum fetten der Form



Zubereitung :

Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Nudeln gleichmäßig in die gut gefettete Muffinform (12-er Snack Stoneware) geben.

Die Eier verquirlen, Sahne und Frischkäse unterrühren.

Die Tomaten sehr klein würfeln , mit der Hälfte des geriebenen Käses und den Schinkenwürfeln verrühren. Gleichmäßig über die Nudeln geben.

Mit einer Gabel die Nudeln in der Form drehen als wenn man Spaghetti aufdreht damit sich die Mischung gut mit den Nudeln vermischt.

Den restlichen Käse über die Nudeln verteilen und alles für 30-40 Minuten in den Backofen stellen.

Dazu passt ein grüner Salat

*Martina
kocht & backt*