

Nudelmuffins

Das brauchst du:
(Für 12 Stück)

200g Hörnchennudeln

Salz und Pfeffer

150g TK-Erbesen

1 Esslöffel Öl

1 Frühlingszwiebel

evtl. 1/2 Knoblauchzehe (nach Geschmack)

100g Champignons

75g gekochter Schinken

2 EL Paniermehl

2 EL frisch gehackte Petersilie

2 Eier

125g Sahne

75g geriebener Emmentaler

So geht's:

Koche die Nudeln nach Packungsanweisung gar.
Gib 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zu den Nudeln.

Heize den Backofen auf 170Grad vor
(Umluft 150)

Wasche die Frühlingszwiebel und die Champignons und schneide sie in dünne Ringe bzw. kleine Stücke. (Schäle die Knoblauchzehe und würfle sie)

Erhitze das Öl und dünste die Zwiebeln (mit Knoblauch) und Champignons an.

Würfle den Schinken und rühre ihn mit den abgegossen Nudeln und Erbsen unter die Pfannenmischung. Würze mit Kräutern.

Verteile die Nudelmasse auf 12 gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Mulden eines Muffinsblechs. Verrühre das Ei und die Sahne und fülle vorsichtig die Mulden damit auf. Bestreue mit Käse.

Backe die Muffins etwa 30 Minuten im Ofen

Guten Appetit 😊

