

Die Seminarbäuerinnen präsentieren:

Wilde Nudel-Muffins

Zutatenliste

- 250 g bunte Spaghetti
- 80g Speck
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 250 ml Schlagobers /Sauerrahm
- 2-3 EL Kräuterpesto
- 100g Hartkäse
- Pfeffer, Kräutersalz
- Weiters: weiche Butter und Brösel für die Form

Rezept LK OÖ
Romana Schneider-Lenz

ergibt ca. 12 Muffins

Zubereitung

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und beiseitestellen.

Speck in Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken, Käse reiben.

Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebel goldgelb anrösten.

Vom Herd ziehen und überkühlen lassen.

In einer Schüssel Speck-Zwiebelmischung, Eier, Schlagobers, Pesto und Käse verrühren – mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Muffinformen mit einem Pinsel mit weicher Butter ausfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Backrohr auf ca. 180 °C vorheizen.

Spaghetti portionsweise mit einer Gabel eindrehen und in die Muffinformen setzen. Nun die Ei-Obers-Kräutermasse mit einem Löffel auf die Nudelnester verteilen.

Im vorgeheizten Backrohr 20 bis 25 Minuten backen.

Kräuterwichtel-Tipps

Anstelle von Spaghetti können natürlich auch andere Nudeln wie Hörnchen, Tagliatelle, Fusili etc. verwendet werden.

Die Masse mit kleinen Gemüsestücken verfeinern. Ob Erbsen, Karotten, Mais oder Kohlrabi – pack dein Lieblingsgemüse in die Nudel-Muffins ein.

Anstelle von Pesto einfach frische gehackte Kräuter verwenden.

Gutes Gelingen!

guten
appetit 

50
plus 

familien
glück 
NEU
2022

frühjahrstrio | 09.-10. april   