



Nudelmuffins

Zutaten

250 g kleine Nudeln
Salz und Pfeffer
150 g TK Erbsen
150 g Champignons
2 Lauchzwiebeln
100 g gekochter Schinken
2-3 Stiele Basilikum
1 EL und etwas Öl
2-3 EL Paniermehl
4 Eier
200 ml Milch
6 EL geriebener Käse

Zubereitung

Nudeln ‚al dente‘ kochen. Erbsen die letzten 3 Minuten mitgaren. Pilze klein schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Schinken würfeln. Basilikum hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin ca. 5 Minuten anbraten. Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln und Erbsen in einem Sieb abtropfen lassen und in die Pfanne zu den Lauchzwiebeln und Pilzen geben, Basilikum und Schinken dazugeben. Muffinförmchen fetten und mit Paniermehl austreichen. Die Nudelmischung in die Muffins füllen. Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Nudeln gießen und den Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Was brauchst du dazu?

Topf
Brett und Messer
Pfanne
Pfannenwender oder Kochlöffel
Esslöffel
Muffinförmchen