

Nudel-Muffins mit Spinat-Soße

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti (vom Vortag)	3 Eier	100 g Frischkäse
250 g Tiefkühlspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Butter	Olivenöl	50 g Parmesan
Salz und Pfeffer		

Zunächst den Tiefkühlspinat auftauen. Anschließend eine Muffinform mit Olivenöl einfetten. Danach einen Topf aufsetzen und ein wenig Butter darin erhitzen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden, in den Topf geben und in der Butter anschwitzen. Den aufgetauten Spinat vorsichtig ausdrücken, fein hacken und gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Topf anschwitzen lassen. Den Frischkäse ebenfalls in den Topf geben, sodass dieser zerläuft. Das Gemisch kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Topf vom Herd nehmen. Drei Eier aufschlagen und unter die Spinat-Masse heben. Das Ganze gut verrühren. Die Spaghetti einmal kurz unter kaltes Wasser halten und mit einem Schuss Olivenöl verrühren, damit die Spaghetti nicht aneinander kleben. Anschließend die Nudeln wie ein Nest in der Muffinform anrichten. Die Spinat-Frischkäse-Masse als Füllung in die Spaghetti-Nester geben. Abschließend etwas Parmesan oder je nach Geschmack auch Gouda darüber streuen. Die Muffins für rund 15 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen geben. Abschließend die Muffins aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 28. 02. 2012