

Nudel-Muffins mit Kochschinken

Für vier Stück:

250 g Makkaroni 1 TL Butter 4-6 Scheiben Kochschinken (dünn)
3 Eier (Größe M) 150 g Sahne 50 g Parmesan (frisch gerieben)
Salz

Die Makkaroni in gut gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen und durch ein Sieb gießen (nicht abschrecken!). Die Nudeln aneinandergereiht auf ein Backblech legen und ausdampfen lassen. Vier Tassen oder Muffin-Förmchen mit Butter ausstreichen, den Kochschinken in die richtige Größe schneiden (knapp unterhalb des Tassenrandes) und die Tassen vollständig damit auslegen. Dabei auch den Boden der Tassen mit einem kleinen Schinkenstück belegen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die ausgedampften Makkaroni nun in gleich lange Stücke (mindestens so hoch wie die Tassen, maximal einen Zentimeter länger) schneiden und eng aneinandergereiht in die Tassen stecken. Überstehende Nudeln einfach mit einer Schere abschneiden. Die Eier und die Sahne (im Verhältnis 1:1) mit einem Pürierstab mischen und mit einer Prise Salz würzen. Die Tassen mit den Nudeln zu zwei Drittel füllen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und im Backofen für 20 Minuten backen.

Tipp:

Einen frischen Kopfsalat mit Joghurtdressing zubereiten und die Nudelmuffins („Schinkennudeln“) auf Tellern mit einem Salatbett anrichten.

Alexander Herrmann am 04. Februar 2015