

Bunte Nudel Muffins

PERFEKT ZUM MITNEHMEN

ZUTATEN:

FÜR CA. 10 STÜCK

250 g Nudeln (Bunt)

150 g Erbsen

100 g Puten Schinken (gekocht)

3 Lauchzwiebeln

4 Eier

200 ml Milch

2 EL Butter

etwas Öl (zum Einfetten der Förmchen)

etwas Paniermehl

100 g Emmentaler (gerieben)

» Ofen auf 150 Grad vorheizen. Schinken in Würfel schneiden. Zwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, die Erbsen kurz mitkochen.

» Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln kurz braten. Nudeln und Erbsen abgießen, abtropfen lassen und mit den Lauchzwiebeln und dem Schinken vermengen.

» Die Muffinform mit Öl einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Nudelmischung in die Mulden geben. Eier-Milch-Mischung über die Nudeln gießen. Käse drüber streuen und bei Umluft 150 Grad ca. 30 Minuten backen.

