



Spaghetti-Muffins mit Pesto

Für 12 Muffins



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

250 g Spaghetti | 2 TL Felix Pesto Rosso | 2 TL Felix Pesto alla Genovese
3 Eidotter (Gr. M) | 100 ml Schlagobers | 120 g Parmesan gerieben | Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1| Spaghetti in kochendem Salzwasser ca. 8 Min. (bzw. nach Packungsanweisung) kochen oder übriggebliebene Spaghetti vom Vortag verwenden. Backrohr auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. 2| Eidotter mit Schlagobers und 2/3 vom Parmesan verquirlen und auf zwei Schüsseln aufteilen. Pro Schüssel je 2 TL einer Pesto-Sorte in die Mischung geben und verrühren. 3| Gekochte Spaghetti auf die beiden Schüsseln aufteilen und gut vermischen.
- 4| Mit Löffel und Gabel die Spaghetti aufrollen und in je eine Muffinform geben. Restliche Flüssigkeit aus der Schüssel sowie übrigen Parmesan auf den Muffins verteilen. 5| Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Min. backen. Am besten noch warm servieren. Schmeckt auch kalt als Snack zum Mitnehmen.