Spaghetti-Muffins

Zutaten

- 150 g Spaghetti
- Jodsalz
- 1 Beutel KNORR Fix für Spaghetti Napoli
- 200 ml Schlagsahne
- 3 Eier
- 75 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
- 75 g Möhren
- 75 g Gemüsemais (aus der Dose)
- 1 EL Magarine zum Einfetten der Form

Zubereitung

(1) Spaghetti einmal brechen und in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Auf ein Sieb gießen und kalt abschrecken.

(2) Beutelinhalt KNORR Fix für Spaghetti Napoli und Sahne verrühren. Ei und geriebenen Käse unterrühren.

(3) Möhren schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln.

(4) Spaghetti mit Gemüse und Sahnemischung mischen und in gefettete Muffinförmchen einfüllen.

(5) Bei 200°C (Umluft: 175°C) ca. 15 Minuten im Backofen backen. Die Spaghetti-Muffins leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und servieren.