



[Previous](#) [Next](#)
[Als PDF drucken](#)

Difficulty
Einfach
Duration
35 min

Serving
6 Portionen

Spaghetti-Muffins

Der perfekte Party-Snack und Hingucker auf jedem Buffet. In wenigen Handgriffen vorbereitet und mit saftigem Schinken verfeinert.

Zutaten

200 g Vollkornspaghetti

40 g Frühlingszwiebel

1 Einheit Ei (Gewichtsklasse M)

150 ml Milch, 1,5% Fett

1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli

60 g HERTA Saftiger Genuss Saftschinken

Zutaten kopieren

Zubereitung

1. Backofen vorheizen

1min

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Spaghetti kochen und Frühlingszwiebeln schneiden

9min

Spaghetti nach Packungsangabe kochen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in kleine Ringe schneiden.

3. Eimasse herstellen und Muffins backen

25min

Milch und Ei mit MAGGI Fix für Spaghetti Napoli und Frühlingszwiebeln gut verrühren. HERTA Saftschinken in Würfel schneiden und ebenfalls unterrühren. Spaghettoni mit der Eimasse vermischen und in die Mulden einer Silikon-Muffinform geben. Ca. 20 Min. im Backofen backen.

Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	27.1 g
Energie	168.5 kcal
Fett	2.5 g
Ballaststoff	4.6 g
Protein	8.7 g
Gesättigte Fette	0.8 g
Natrium	134.3 mg
Zucker	4.3 g

Alle Angaben pro Portion