



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. Spaghettini mit der Eimasse vermischen und in die Mulden einer Silikon-Muffinform geben. Ca. 20 Min. im

Backofen backen.

---

## Nährwerte anzeigen

Energie	168.5 kcal
Fett	2.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	27.1 g
davon Zucker	4.3 g
Ballaststoffe	4.6 g
Eiweiß	8.7 g
Salz	134.3 mg

*Alle Angaben pro Portion*