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
Gesättigte Fette	0.8 g
Kohlenhydrate	27.1 g
Zucker	4.3 g
Ballaststoff	4.6 g
Protein	8.7 g
Natrium	319.1 mg

Alle Angaben pro Portion