Rezept

Nudelnester mit Speck und Pilzen

Ein Rezept von Nudelnester mit Speck und Pilzen, am 29.04.2024

Zutaten

60 g	geräucherter Speck (ohne Schwarte)
1/2 Bund	Petersilie
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1 EL	weiche Butter
200 g	Sahne
1	Knoblauchzehe
	12-er-Muffinsform
300 g	Kräuterseitlinge
1/2 Bund	Thymian
	Salz
200 g	Maccheroncini (dünne Makkaroni)
3 EL	Semmelbrösel
4	Eier (M)
3 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Speck fein würfeln. Die Pilze klein schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen bzw. abstreifen und fein hacken.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck und Pilze darin bei starker Hitze 4 - 5 Min. braten. Die Kräuter unterrühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Maccheroncini hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 8 Min. bissfest kochen. Maccheroncini in ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen.

4. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Mulden der Muffinsform mit der Butter ausfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Jeweils 3 - 4 Nudeln zu Nestchen um die Finger wickeln und in die Mulden legen. Die Öffnung in der Mitte mit der Pilzmischung füllen.

5. Sahne und Eier in einen Mixbecher geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eiermischung über die Nudelnester verteilen und den Parmesan darüberstreuen. Nudelnester im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.