

Rezept

Gratinierte Nudelmuffins

Ein Rezept von Gratinierte Nudelmuffins, am 18.04.2024

Zutaten

3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	1 EL getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer
200 g grüne Tagliatelle	200 g gelbe Tagliatelle
4 Eier	50 g Crème fraîche
12 kleine Mozzarellakugeln	Butter für die Muffinform
Basilikumblätter zum Garnieren	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl erhitzen, beides darin glasig dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Tomaten und Oregano dazugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren, kräftig salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Nudeln getrennt in reichlich kochendem Salzwasser in 6-8 Min. bissfest garen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten. Nudeln abgießen, kalt abschrecken, zu Nestern formen und in die Vertiefungen der Form setzen.
3. Eier, Crème fraîche und Tomatensauce gründlich verrühren. Den Tomaten-Eier-Guss über die Nudeln gießen. Je 1 Käsekugel obendrauf setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.