

## Rezept

# Gratinierte Nudelmuffins

Ein Rezept von Gratinierte Nudelmuffins, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>3</b>	Schalotten	<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>2 EL</b>	Olivenöl	<b>1 EL</b>	Tomatenmark
<b>1 Dose</b>	stückige Tomaten (400 g)	<b>1 EL</b>	getrockneter Oregano
	Salz		Pfeffer
<b>200 g</b>	grüne Tagliatelle	<b>200 g</b>	gelbe Tagliatelle
<b>4</b>	Eier	<b>50 g</b>	Crème fraîche
<b>12 kleine</b>	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.