

Pikante Spaghetti - Muffins

Zutaten (für 6 Stück)

150 g	Spaghetti
40 g	Bacon oder Edelschinkenwürfel
½	Zwiebel
60 g	Parmesan
1 gr.	Eigelb (oder 2 kleine)
125 ml	Schlagsahne
1 TL	Spicy's Spaghetti Gewürz

Zubereitung

Als erstes die Spaghetti bissfest in Salzwasser garen.

Nun die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Speck in der Pfanne kurz auslassen, dann die Zwiebel dazugeben und mit andünsten.

Backofen vorheizen - Ober-/Unterhitze: 180° C - Umluft: 160° C

Jetzt die Muffinform einfetten. Die Pasta abgießen und mit Hilfe einer Gabel zu kleinen Nestern formen und in die Vertiefungen der Form geben.

Den Parmesan reiben, mit dem Eigelb und der Sahne verrühren.

Die Speck-Zwiebel-Masse unterheben und mit **Spicy's Spaghetti Gewürz** würzen. Zuerst mit einem Esslöffel 1 Löffel Ei-Flüssigkeit auf die Nester geben und dann die restliche Eimasse auf die Nester verteilen.

Nun ca. 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

