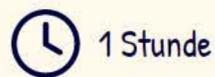




## Knusprige Nudelnester zu Ostern

Wer sagt denn, dass in Osternestern immer Süßes steckt? Zum Osterbrunch kommen bei Familie Klawitter diese herzhaften Spaghettinester auf den Tisch. Conni und Jakob sind begeistert. Auch Oma Frieda schnappt sich immer gleichen einen der kleinen Aufläufe aus der Muffinform.



1 Stunde



Mittel



12 Nudelnester

### Zutaten

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 250g  | dünne Spaghetti               |
| 4     | Eier                          |
| 200ml | Sahne                         |
| 200g  | geriebener Emmentaler         |
| 12    | Mozzarella-Bällchen           |
|       | Salz und Pfeffer              |
|       | Etwas Fett für die Muffinform |

### Das brauchst du noch

- Nudeltopf
- Nudelsieb
- Rührschüssel
- Muffinform
- Gabel
- Löffel
- ggf. Muffinförmchen aus Papier

### Schritte

- 1 Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung.
- 2 Heize den Ofen auf 180 Grad Umluft (oder 200 Grad Ober- und Unterhitze) vor.
- 3 Verrühre Eier, Sahne und ein Drittel des geriebenen Käses.
- 4 Würze die Mischung mit Salz und Pfeffer.
- 5 Fette die Mulden in der Muffinform ein oder setze Papierförmchen in die Vertiefungen.
- 6 Drehe die gekochten Spaghetti mit Gabel und Löffel zu Nestern auf und fülle sie in die Mulden der Muffinform.
- 7 Verteile die Eier-Sahne-Mischung auf die Nester.
- 8 Drücke in jedes Nest eine kleine Mozzarellakugel.
- 9 Verteile den restlichen Käse auf den Spaghettinestern.
- 10 Backe die Nester für circa 20-25 Minuten.
- 11 Löse die fertigen Nudelnester vorsichtig aus der Form. Fertig!