



Bacon- Spaghettnester

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 25 min
Zubehör: 12er-Snack

Zutaten:

150g Spaghetti
24 Scheiben Bacon
5 Eier
1 Becher Sahne
Salz & Pfeffer
1 MS Muskat
100 g Katenschinkenwürfel
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Spaghetti nach Packunsanweisung al dente kochen.

Backofen vorheizen.

Je 2 Baconscheiben über Kreuz in die Mulden der 12er-Snack Form legen.

Nudeln mit einer Gabel zu Nester aufrollen und in die Mulden verteilen.

Schinkenwürfel darüberstreuen.

Eier mit Sahne in der kleinen Nixe verquirlen und mit Gewürzen kräftig abschmecken.

Eimasse gleichmäßig auf die 12 Mulden aufteilen und zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 25 min goldbraun backen.

Dazu passt z.B. ein Gurkensalat.

