

Ollis Spaghetti Carbonara Muffins

Rezept für 12 Muffins

Zutaten:

220 g gf Spaghetti, trocken

oder

400g frische Spaghetti nach meinem Rezept

250 g Rohschinken oder Speck

5 Eigelbe

2 Zwiebeln, mittelgroß

150 g Parmesan, fein gerieben

200 g Sahne

100 g Milch

Salz, Pfeffer, Muskat nach Wunsch

Herstellung:

Spaghetti bis ca. 2 min vor Ende der normalen Kochzeit kochen und abseihen. 150 g Nudelwasser zur weiteren Verwendung aufheben.

Zwiebeln fein würfeln, Rohschinken oder Speck in nicht zu dünne und kurze Streifen schneiden.

Die Schinken- oder Speckstreifen in einer Pfanne mit Olivenöl nicht zu braun anbraten. Kurz bevor sie fertig sind die Zwiebeln dazugeben und diese glasig werden lassen.

Pfanne vom Herd nehmen und stehen lassen.

Nun Sahne, Milch, Eigelbe, Parmesan und Nudelwasser miteinander verrühren und mit Pfeffer und ein wenig Muskat (wenn man möchte!) würzen.

Dann die Schinken-Zwiebel-Mischung unterrühren und ggf. nochmal nachwürzen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Muffinformen dünn fetten, die Spaghetti mit Gabel und Löffel aufdrehen und mit je 3 Esslöffel der Soße in die Förmchen geben.

Zuletzt den Rest der Schinken-Zwiebel-Mischung auf die Formen verteilen.

Die Muffins auf dem Gitterrost auf der mittleren Schiene 20 - 25 min backen, kurz in der Form auskühlen lassen und noch warm servieren.

Vor Ende der Backzeit kontrollieren, ob sie genug gebacken sind. Dazu mit einem Holzspieß in der Mitte einstechen. Der Holzspieß sollte schmierig sein! Ist er nur nass, dann sind sie noch nicht fertig.

