

# Nudel-Muffins

## mit Wellness-Schinken

### Was du dazu benötigst

150g Wellness-Schinken  
250g Nudeln  
2 Eier  
150ml Schlagobers  
150g Käse, gerieben



### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Eier mit Schlagobers, geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren.

Den Wellness-Schinken in feine Streifen schneiden und unter die Ei-Masse heben.

Alles gut vermengen, in ein gefettetes Muffinblech für 12 Muffins füllen und bei 180 °C ca. 15 - 20 Min. goldbraun backen.

### Tipp

Perfekt für die Jause, ins Büro oder als schnelles Abendessen.

### Portionen

12 Muffins

### Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

### Level

Einfach

