

> Schaurige Spaghetti-Nester

Spaghetti mal anders!



ZUTATEN:

ergibt ca. 36 Nester

500 g	NATURATA Spaghetti, Dinkel hell
300 g	Mozzarella, gerieben
5 Stück	Eier
200 ml	Vollmilch
2 Gläser	NATURATA Arrabbiata Tomatensauce
2-3 EL	NATURATA Bratöl, Sonnenblume
15 Kugeln	Mini-Mozzarella
1 Glas	schwarze Oliven
	Pfeffer
	Knoblauch, granuliert
	NATURATA Atlantik Meersalz
	Parmesan nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. NATURATA Spaghetti zusammen mit NATURATA Meersalz ca. 8 Minuten garen, bis sie bissfest sind. Anschließend die fertigen Nudeln gut abtropfen lassen.
2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Mulden des Muffinblechs mit Muffin-Silikon-Förmchen bestücken, alternativ mit NATURATA Bratöl einfetten.
3. Eier und Milch zusammen in eine Schüssel geben, mithilfe eines Schneebesens verquirlen und mit Pfeffer sowie NATURATA Meersalz würzen. Gekochte NATURATA Spaghetti und den geriebenen Mozzarella der Mischung hinzugeben und vermengen.
4. Nun die Spaghetti mithilfe einer Gabel und Esslöffel zu Nestern drehen und in die vorbereiteten Mulden des Muffinsblechs geben. Das Rezept ergibt ca. 36 Spaghetti-Nester. Zum Schluss ca. zwei Esslöffel der NATURATA Arrabbiata Tomatensauce in die Mitte der Nester geben.
5. Die Nester nun für ca. 20 Minuten im Backofen backen. Anschließend können sie, nach kurzer Ruhezeit, aus den Muffinmulden gelöst und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreut werden.
6. Für den kleinen Grusel-Faktor, Mini-Mozzarellakugeln und schwarze Oliven in Scheiben schneiden. Die Oliven-Scheiben auf die Mozzarella-Scheiben geben und jeweils 2 Stück auf den Spaghetti-Nestern verteilen.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Temperatur:	200 °C Ober-/Unterhitze

Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.