

## SPAGHETTI MUFFIN

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Spaghetti
- 50 g Parmesan
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 mittelgroße Eier
- 5 Blättchen frischen Basilikum
- 1 El Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Oliven, Kapern, tr. Tomaten

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen. in der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, die Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden.



Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 185°). Parmesan reiben, die Eier aufschlagen pfeffern und salzen, geriebenen Parmesan (wunschgemäß auch Oliven, Kapern usw.) zugeben und mit einer Gabel verquirlen. Die Spaghetti abschütten mit dem Olivenöl, den Frühlingszwiebeln und den Basilikumstreifen vermengen und in die Muffinform füllen (ergibt ca. 6 ‚Muffins‘). Die Eimasse über die Spaghetti geben und im Backofen 15 Minuten backen.