

## REZEPT GEFÜLLTE NUDEL-NESTER

6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten



### Zutaten:

- 250g Linguine
- 1 Zwiebel
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI fix & frisch Makkaroni Lasagne
- 1 Ei
- 50ml Milch (1,5% Fett)
- 50g geriebener Käse (15% Fett absolut)
- Muffin-Blech

### So geht's:

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Linguine nach Packungsanweisung garen, Kochwasser abschütten und die Nudeln in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin dünsten. Mit 200 ml Wasser aufgießen. MAGGI fix & frisch Makkaroni Lasagne einrühren und aufkochen. Buitoni Linguine zugeben und mit der Sauce vermengen.

Ei mit Milch und 25 g Käse verquirlen. Die Nudeln in die Mulden eines Muffin-Blechs verteilen und die Eier-Milch-Mischung darüber gießen. Restlichen Käse darüber streuen und im Ofen ca. 15 Min backen.

HAPPY  
BIRTHDAY!

