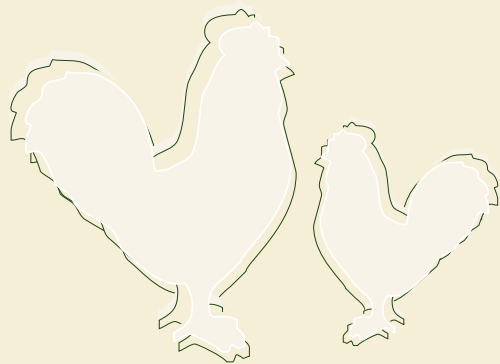


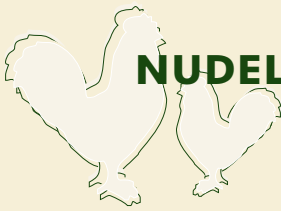


NUDEL-HÄHNCHEN-MUFFINS

mit Erbsen und Möhren



Landgeflügel



NUDEL-HÄHNCHEN-MUFFINS

mit Erbsen und Möhren

Zutaten für 4 Personen (12 Muffins):

250 g	Tagliatelle
200 g	Hähnchenbrust oder Geschnetzeltes
1	kleine Zwiebel
2	kleine Möhren
½ TL	getrockneter Thymian
20 g	Butterschmalz
50 g	Semmelbrösel
8	Eier
100 g	würziger Hartkäse, gerieben
250 ml	Vollmilch
250 ml	Sahne
75 g	Tiefkühlerbsen
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangabe kochen. Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln und Möhren schälen und klein würfeln.

Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust rund herum anbraten, dann herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Möhren dazu geben und 3 Minuten weiter dünsten. Nun die gekochten Nudeln mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Möhren, Thymian und Erbsen vermengen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Mulden eines Muffin-Blechs mit dem restlichen Butterschmalz einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Nudelmischung in die Vertiefungen geben und gut andrücken.

In einem Messbecher die Eier verquirlen. Käse, Milch und Sahne dazu geben, verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Eier-Sahne über den Nudeln verteilen und im Ofen etwa 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.