

Nudel Nester

Zeit: 45 Min. Portionen: 24 Rezeptnr.: 0177

Zutaten:

1 halbe Packung (250 g)
Spaghetti
1 Packung (500 ml) passierte
Tomaten
2 Eier
150 g geriebenen Parmesan
1 Packung (150 g) Frischkäse
(je nach Geschmack Natur
oder mit Kräutern)
1 Packung (200 g) Reibekäse
(Edamer, Gouda,
Mozzarellamischung o.ä.)
1 halbe Packung (125 g) Butter
1 halbes Pfund (250 g)
gemischtes Hackfleisch
2 Packungen (à 100 g)
Frühstücks-Bacon (für die
Veggie-Lasagne das Fleisch
einfach weglassen)



Zubereitung:

Zuallererst kochst du die Nudeln bissfest (al dente). Achte darauf, dass du sie einmal mittig durchbrichst, das macht die nächsten Schritte einfacher. Dann wird der Frühstücksspeck (Bacon) grob in Stücke geschnitten und in einem beschichteten Topf (oder einer Pfanne) ohne Fettzugabe kross gebraten. Dasselbe passiert in einem separaten Topf (diesmal mit einem Esslöffel Öl) mit dem Hackfleisch. Brate es gut durch, bis es krümelig wird. Vergiss das Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Kräutern und nach Geschmack einer gehackten Knoblauchzehe nicht. Dann verrührst du die 2 Eier mit dem geriebenen Parmesan und hast damit den perfekten Klebstoff für deine Lasagne-Muffins. Die Nudeln sollten jetzt leicht abgekühlt sein. Gib das Stück Butter hinzu, dann bleiben sie schön geschmeidig. Die Hälfte des krossen Specks wandert ebenso in die Pasta wie die vorbereitete Ei-Parmesan-Mischung. Alles gut verrühren! Das durchgegarne Hackfleisch vermischst du mit dem restlichen Bacon und gießt alles mit den passierten Tomaten auf. Achte darauf, dass nicht zuviel Flüssigkeit im Topf ist, andernfalls gieß den überschüssigen Fleischsaft vorher ab. Lass die Sauce für 10-15 Minuten sanft köcheln. In der Zwischenzeit bereitest du die Muffinform vor. Mit einer Pastazange nimmst du dir einen Schwung Nudeln mitsamt ein paar Speckstückchen und beförderst sie mit einer leichten Drehbewegung in die Form. Lass immer etwas Platz nach oben, denn das Beste kommt ja erst noch... Auf die Nudeln kommt ein guter Klecks Frischkäse, entweder mit einem Löffel oder den angefeuchteten Fingern. So macht es der Profi! Drück das Ganze ruhig ein bisschen zusammen. Darauf setzt du einen guten Löffel des inzwischen fertigen und echt köstlichen Tomaten-Fleisch-Sugos. Lass auch etwas in die Ränder und Ritzen laufen, so verteilt es sich besser.

Und zum Abschluss die Krönung mit einer kleinen Handvoll Reibekäse. Schieb die Krümel, die auf den Rand gehen, am Ende wieder zurück in Richtung Muffin. So hast du hinterher weniger Mühe beim Abwasch!

Und nach 25 bis 30 Minuten bei 180° im Backofen hast du dieses perfekte Feuerwerk für Auge und Gaumen. Bestes Gelingen und Guten Appetit!

Nudel Nester

(©) Fotos – www.ingokocht.de.vu | [Impressum](#) |