

Spaghetti- Muffins

auf Ratatouille



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

3 Eigelb (M), 1 Zwiebel,
250 g Spaghetti, 200 g Parmesan,
100 g Salami

-
6 Strauchtomaten,
2–3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel,
1 Aubergine, 1 Zucchini,
1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika,
¼ Bund Petersilie, 100 ml Rotwein,
1 EL Tomatenmark,
1 EL Essig, 1 TL Honig,
1 TL Paprikapulver
1 TL getrockneter Thymian
Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Knoblauch fein hacken und das übrige Gemüse (bis auf die Tomaten) grob würfeln, um danach alles gemeinsam in Olivenöl kräftig anzubraten.
2. Anschließend Tomatenmark und Essig zufügen, mit Rotwein ablöschen und einmal aufkochen.
3. Nun die Tomaten vierteln, ebenfalls dazugeben und alles mit Honig, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzt weitere 8–10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
4. Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen

- und leicht abkühlen lassen – in der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
5. Die zweite Zwiebel und Salami klein würfeln und zusammen mit Eigelben und fein geriebenem Parmesan sowie Salz und Pfeffer unter die Nudeln mischen.
 6. Alles in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs verteilen – danach für 15–20 Minuten goldbraun backen.
 7. Das Ratatouille abschmecken, mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit den Spaghettimuffins servieren.