“Mac and Cheese”-Cups mit Bacon

Für Gäste, Buffet oder einfach so.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

- 225 g Nudeln (Penne oder wie bei mir Gobbetti)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 225 g Cheddar-Käse (bei mir ist ein kleiner Teil Gouda gewesen, der musste weg)
- Frischer Schnittlauch
- 2 Eier
- 230 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Semmelbrösel
- Etwas Olivenöl zum Auspinseln der Muffinmulden

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein 12er-Muffinblech mit etwas Öl auspinseln.
3. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
4. In der Zwischenzeit den Speck anbraten, zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und sobald er kalt ist, klein hacken.
5. Den Käse raspeln und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Etwas Käse und Schnittlauch als Deko zurückbehalten.
6. Die gekochten Nudeln abgießen und die Nudeln zurück in den Topf geben. Käse und Bacon dazugeben und vorsichtig verrühren, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
7. Die Eier verquirlen und mit der Milch und dem Schnittlauch verrühren. Alles zu den Nudeln geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wieder vorsichtig aber gründlich verrühren.
8. Nun die Nudel-Käse-Masse auf die 12 Mulden der Backform aufteilen.
9. Jeweils mit etwas Semmelbrösel und geriebenem Käse bestreuen.
10. Für ca. 20 Minuten (bzw. bis sie goldbraun sind) in den Ofen geben.
11. Anschließend mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln und aus den Mulden nehmen.
12. Wer mag, kann die Cups auch zum Servieren in Muffinförmchen aus Papier geben. Dann sind sie gerade als Fingerfood einfacher zu Essen.