

"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.