



Pasta-Muffins mit Erbsen und Champignons

Mit den Lumachine, den kurzen, italienischen Hörnli mit grossem Durchmesser, werden die Muffins nicht allzu kompakt und halten trotzdem gut zusammen. Man könnte auch andere Pastasorten verwenden, oder Reste von bereits gekochter Pasta. Sie passen auch in den Picknickkorb oder, am besten noch lauwarm, auf das Apérobuffet. Mit einfachen Tomatensauce dazu, sind sie auch gut für eine Hauptmahlzeit.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Lumachine
120g	Erbsen TK
80g	Champignons
30g	Zwiebel
30g	Sbrinz gerieben
2	Eier
5cl	Vollrahm
1	handvoll glatte Petersilie
	mildes Paprika, Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	Paniermehl
2dl	Passata di Pomodoro
	Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Lumachine in Salzwasser eher weich kochen, für die letzten 3 Minuten die angetauten Erbsen zugeben. Abgiessen und auskühlen lassen.

Zwiebel und Petersilie hacken, Champignons zu ca. 1cm grossen Scheiben schneiden. Alles zusammen in Bratbutter anbraten, dabei leicht salzen und pfeffern. Auskühlen

lassen.

Alle Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Muffin-Formen mit flüssiger Bratbutter ausbuttern und mit Paniermehl bestreuen.
Die Formen füllen und die Muffins leicht festdrücken.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Backofens ca. 25 Minuten überbacken.







