

Spaghetti-Muffins mit Preiselbeer-Dip

Zutaten (für ein Muffinblech mit 12 Mulden):

- 2 Tomaten
- 300 g Spinat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- 3 EL Sahne
- 30 g junger Pecorino
- 30 g Parmesan
- 30 g Fontina
- alternativ: Bergkäse
- 100 g Spaghettini
- 2 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- einige kleine schwarze Oliven
- nach Belieben: Chiliflocken
- Zucker
- Salz

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Spinat gut säubern und grob hacken. Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Frühlingszwiebeln farblos darin anschwitzen. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Dabei etwas zuckern, salzen und nach Geschmack mit Chiliflocken würzen. Die Tomaten mit den anderen Zutaten vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Käse reiben. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben, dann mit Sahne und dem geriebenen Käse verrühren. Die Masse etwas salzen und pfeffern.

Spaghettini in Salzwasser kochen, abtropfen und etwas auskühlen lassen. Die Mulden der Muffinform mit etwas Butter ausstreichen. Darauf 1 Prise Semmelbrösel streuen. Die Käsemasse mit Spinat, Tomaten und Spaghettini vermengen und portionsweise in die Mulden füllen. Die Oliven daraufsetzen. Nach Belieben die Muffins noch mit etwas Käse und Semmelbrösel bestreuen.

Die Spaghetti-Muffins etwa 20 Minuten im Ofen garen, bis sie goldbraun sind.

Zutaten für den Dip:

- 2 EL Johannis- oder Preiselbeer-Marmelade
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Marmelade mit Ketchup und Olivenöl verrühren. Mit Chili und 1 Prise Salz abschmecken. Die Spaghetti-Muffins mit dem süß-scharfen Dip servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 16.05.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen