



Zutaten

- 250 g Gabelletti
- 200 g Kirschtomaten
- 250 g gelbe Paprikaschoten
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 50 ml Wasser
- 100 g Schmelzkäse (30% Fett i.Tr.)
- 100 g Käse, 15% Fett absolut

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Gabelletti nach Packungsangabe jedoch ohne Salz bissfest kochen. Kirschtomaten waschen und sehr klein schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Paprikawürfel darin andünsten. Erbsen zugeben. MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma in Wasser einrühren und in die Pfanne gießen. Schmelzkäse unterrühren und zum Kochen bringen. Nudeln mit Kirschtomaten und Schnittlauch untermischen. 40 g von 100 g Käse ebenfalls untermischen.
4. Dann alles in einer 12er-Muffinsilikonform füllen. Dabei die Nudelmasse fest in die Mulden drücken. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Backofen ca. 15-20 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen. Aus den Mulden lösen und sofort warm oder auch kalt servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	141 kcal
Fett	3 g
Protein	8 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 12 Stück