Spaghetti Donuts

Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 100 g Rohschinkenwürfel
- 6 Stängel Basilikum
- 3 Ei(er)
- 100 g Parmesan, gerieben
- 200 g passierte Tomaten a.d. Dose
- 1 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 1 EL Butter

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten oder ca. 600 g gekochte Spaghetti vom Vortag verwenden. Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein hacken.

3. In einer Schüssel Eier, Parmesan und Tomaten verrühren. Mit MAGGI Würzmischung 6 abschmecken. Schinkenwürfel, Basilikum und Spaghetti unterheben und gut vermengen.

4. Die Butter zerlassen. Ein Donut-Backblech mit 6 Formen mit der halben Menge Butter einfetten, die Spaghetti-Masse auf 6 Donutformen verteilen, gut andrücken und die Oberflächen mit der restlichen Butter einpinseln. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und schmecken lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	263 kcal
Fett	11 g
Protein	16 g

39 Minuten

6 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de