



Spaghetti-Nester mit Bärlauch & Almkäse

Die Abklärung bezüglich Unverträglichkeiten der Lebensmittel erfolgt auf eigene Verantwortung!

PORTIONEN: 2-3

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN

RUHEZEIT: KEINE

ALLERGENE: A, C, G,

Zutaten

200g Spaghetti
4-5 Topfen-Pralinen
frischen Bärlauch
5-6 Kirschtomaten
ca. 50g geriebenen Almkäse
etwas Salz

Zubereitung

1. Den Bärlauch in Streifen schneiden.
2. Spaghetti knapp al dente garen. In der letzten Minute den Bärlauch mitgaren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Den Käse fein reiben. Die Kirschtomaten halbieren.
4. Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Alternativ ein Muffin-Blech bereit stellen.
5. Den Spaghetti/Bärlauch-Mix mit den Topfen-Pralinen vermengen.
6. Kleine Portionen mit einer Gabel zu Nestern aufrollen und auf das Backblech setzen oder in das Muffin-Blech füllen.
7. Mit dem Käse bestreuen und in der Mitte des Nestes eine halbe Kirschtomate platzieren.
8. Ins Rohr geben und ca. 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
9. Die Spaghetti-Nester servieren.