

# Nudel-Soufflé



Wann gibt's mal wieder Nudeln? Mein absoluter Favorit, einfach nur spitzenmäßig, auch für Kinder!

Haben Sie nicht so viele Förmchen, den Rest in eine kleine Auflaufform geben bzw. wenn's schnell gehen soll, alles in eine Auflaufform füllen. Ist auch ein prima Mittagessen.

Servieren Sie die Soufflés in einer zur Blume gefalteten Serviette. Sieht auch mit Muffins sehr dekorativ aus oder z.B. an Ostern mit gefärbten Eiern.

**250 g Hörnchennudeln** nach Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen.

**200 g Emmentaler** in Stücken im Mixtopf zerkleinern, umfüllen. 8 Sek. / Stufe 10

**3 Frühlingszwiebeln** in Stücken,  
**1 Knoblauchzehe** zerkleinern. 1 - 2 Sek. / Stufe 5 (TM31)  
3 Sek. / Stufe 5 (TM5)

In einer Pfanne mit **etwas Öl** anbraten. **200 g frische Champignons** (ungeputzt gewogen) in Scheiben geschnitten mit anbraten.

**2 rote Paprikaschoten**  
in Stücken zerkleinern. 1 Sek. / Stufe 4 (TM31)  
1 - 2 Sek. / Stufe 5 (TM5)

**200 g gek. Schinken**  
in Stücken zerkleinern. 1 Sek. / Stufe 4 (TM31)  
1 - 2 Sek. / Stufe 5 (TM5)

Beides zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten.

**3 Eier, 250 g Sahne,**  
**1 TL Basilikum, 1 TL Salz,**  
**¼ TL Pfeffer** vermischen. 10 Sek. / Stufe 3

Mit den Nudeln und dem Käse in der Pfanne vermischen, in 15 Souffléförmchen füllen und backen.

Backzeit: 180°, ca. 15 Min.

Aus dem Ofen nehmen, 5 - 10 Min. ruhen lassen und dann servieren, da finde ich sie am allerbesten.

Kalt werden Sie durch die Eier fest und können gut aus der Form entnommen werden.