

# Nuffins

(für ca. 16 Stück)

**Das braucht ihr dafür:**

- 250 g Nudeln klein
- 150 g Mais
- 100 g Schinken
- 1 kleine Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- Etwas Öl (zum Einfetten der Förmchen)
- Etwas Mehl (zum Stauben der Förmchen)
- 100 g Käse (z.B Gouda)
- Salz, Pfeffer



**Und so geht's gemeinsam:**

Ofen auf 150°C Heißluft vorheizen. Zwiebel schälen. Schinken, Käse und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Nudeln & Erbsen kochen. Eier und Milch mit einem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne glasig anbraten. Gekochte Nudeln mit Schinken, Zwiebeln, Erbsen und Ei-Milch-Mischung vermischen. Masse in die Muffinförmchen geben und Käse drüberstreuen. Nuffins 30 Minuten backen.

