



# Nudelnester mit Zucchini



## Zutaten

- › 1 Zucchini
- › 200 g Nudeln
- › 100 g Kirschtomaten
- › 150 g Mozzarella
- › 1 EL Butter für die Form
- › 2 Eier
- › 100 ml Milch
- › 100 ml Sahne
- › Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- › 1/2 Bund Schnittlauch
- › 1/2 Bund Petersilie
- › 100 g geriebener Mozzarella

Die Zucchini waschen, trocknen und in lange dünne Streifen schneiden. Wenn man es zur Hand hat auch einen Gemüsespitzer benutzen, dann werden die Streifen extra lang und gleichmäßig. Die Nudeln in Wasser ca. 5 Minuten vorkochen, bitte nicht fertig garen da sie sonst im Ofen zu weich werden. Kurz vor Schluss die Zucchini hinzufügen. Alles kurz aufkochen lassen und abgießen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Den mini Mozzarella halbieren oder einen großen in Würfel schneiden. Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Die Eier mit der Milch und der Sahne glatt rühren und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.

Die Kräuter klein schneiden und die Hälfte unter die Eiermilch rühren. Nun eine Muffinbackform einbuttern und dann anfangen die Nudeln mit den Zucchini zu schichten. In die Mitte jeweils etwas Mozzarella und Kirschtomaten geben und mit etwas von dem Ei-Mix angießen. Oben drauf noch etwas Nudeln und Zucchini und dann mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Formen mit der restlichen Ei-Masse begießen. Alles ca. 60 Minuten in den Ofen, auf kleiner Hitze ca. 150° Grad, bis alles gold gelb ist, backen.

Auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Kräutern bestreuen.

