Spätzle Cups mit Chili con oder sin Carne

Einkaufsliste:

12 Cups/1 Muffinblech
250g gekochte (Birkel) Spätzle
2 Eier
6 EL Mehl
Salz & Pfeffer nach Belieben
100g geriebenen Mozzarella od. anderen Käse
½ TL Kreuzkümmel
1TL Paprikapulver
1TL Cayennepfeffer
2TL weiche Butter

Chili con Carne
2EL Olivenöl
200g Rinderhack
1Dose gehackte Tomaten
1Paprika
1Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250g Kidneybohnen
250g Mais
200ml Gemüsebrühe
2-3 EL Tomatenmark
1-2 TL Kreuzkümmel
1 kleine milde Chili
Salz & Pfeffer
2TL Paprikapulver
1TL Currypulver
½ handvoll Petersilie, gehackt
1TL getr. Majoran
1TL getr. Oregano

Für Veggie Version: 200g rote Linsen

So wird's gemacht

Für die Cups die Spätzle nach Packungsanweisung kochen. Spätzle in eine Schüssel geben, Eier, Mehl und Gewürze hinzugeben und gut verrühren, kurz im Kühlschrank ziehen lassen. Muffinformen mit Butter einreiben. Nun mit Hilfe eines Esslöffels in die Muffinformen geben und andrücken. Löffelrückseite mit Butter einreiben und die Spätzle-Masse in der Mitte eindrücken und so den Rand bilden und die Mulde formen. Die Butter dient dazu, dass die Masse nicht am Löffel kleben bleibt. Ofen auf 200°C vorheizen und die Cups etwa 10 Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen und mit Hilfe eines Löffels aus der Form lösen.

Für das Chili Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch hinzugeben und gut anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zu dem Fleisch geben, mitdünsten. Nach etwa 10 Minuten die fein gewürfelte Paprika hinzugeben, mit Gemüsebrühe und Tomaten ablöschen und köcheln lassen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und das Tomatenmark hinzugeben weiter köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nun die Kidneybohnen und den Mais hinzugeben, nochmals kurz köcheln lassen. Für die Veggie Variante anstelle des Hackfleischs Linsen verwenden. Diese nach dem Anbraten gemeinsam mit den Tomaten und den Gewürzen hinzufügen und ca. 1 Stunde kochen lassen. Beide Chilis vor dem Servieren nochmals abschmecken.
Cups erwärmen und gemeinsam mit Chili servieren.