heute gibt es...

Frittata di spaghetti

Zutaten:

- 350g Spaghetti
- 3-4 EL Milch (falls Spaghetti vom Vortag)
- 4 Eier
- 40g geriebenen Parmesan
- 30g weiche Butter
- 100g Speck, Schinken o. ä.
- Salz
- Pfeffer
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Nudeln al dente kochen und abseihen. Sind diese vom Vortag etwas Milch hinzugeben und durchmischen, sodass die Spaghetti nicht mehr aneinander kleben.
2. Die Eier hinzugeben und mit zwei Gabeln alles gut durchmischen.
3. Nun den Käse, die in kleine Stücke geschnittene Butter, den gewürfelten Speck, Salz und Pfeffer hinzugeben und wiederum alles gut mit den Gabeln vermengen.
4. In eine Pfanne (Durchmesser 22-24cm) einen Schuss Olivenöl geben und erhitzen.
5. Anschließend die Nudeln in die Pfanne füllen und bei mittlerer Hitze so lange anbraten, bis es am Boden eine gleichmäßige, goldbraune Färbung hat und knusprig ist. Dies könnt ihr nachprüfen, indem ihr die Frittata am Rand leicht anhebt.
6. Danach die Frittata auf einen flachen Teller stürzen, wiederum einen Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Ganze von der anderen Seite anbraten. Hierbei einfach das Spaghetti-Omelette in die Pfanne rutschen lassen.
7. Sobald die Spaghetti-Frittata auch von der anderen Seite eine goldbraune Kruste hat, ist diese fertig und kann serviert werden.

Wichtige Tipps und Informationen:

- Statt Spaghetti können selbstverständlich auch andere Nudelsorten verwendet werden. Bei Nudelsorten wie Fusilli würde ich noch ein Ei zusätzlich einplanen, da sonst die Gefahr besteht, dass die Nudeln nicht zusammenhalten.
- Die Frittata kann sowohl warm, als auch kalt gegessen werden und hält sich etwa 1-2 Tage.
- Wer mag kann die Zutaten variieren, einen anderen Käse benutzen, Gemüse dazugeben oder auch Nudeln mit Tomatensoße verwenden.