

# Spaghetti-Frittata

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 250g Spaghetti
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 100g Lachsschinken
- » 5-6 Ei(er)
- » 100g Schlagsahne
- » 1 Knoblauchzehe(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser 8-10min bissfest garen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinken würfeln und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Lauchzwiebeln darin andünsten.

2. Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, fein hacken und zufügen. Nudeln abgießen, in der Pfanne gleichmäßig verteilen. Eiersahne darüber gießen und bei schwacher Hitze zugedeckt 20-25min stocken lassen. Die Frittata aus der Pfanne stürzen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Nährwerte: 210kcal/E9g/F10g/KH19g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005

Rezept-Nr: 1804

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke