

## Rezept

# Erbsen-Spaghetti-Frittata

Ein Rezept von Erbsen-Spaghetti-Frittata, am 09.10.2024

## Zutaten

**150 g** Spaghetti

**100 g** TK-Erbsen

Pfeffer

**2 EL** Butter

Salz

**4** Eier

edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 4 g F, 4 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Die Spaghetti dreimal durchbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Dabei für die letzten 3 Min. die TK-Erbsen mit in das kochende Wasser geben. Nudeln und Erbsen in ein Sieb abgießen, ausgiebig mit kaltem Wasser abbrausen und sehr gut abtropfen lassen.
2. In einer Schüssel die Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver verquirlen. Nudeln und Erbsen unterrühren. Die Butter in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) aufschäumen. Die Frittata-Masse in die Pfanne geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. backen, bis die Unterseite goldgelb ist.
3. Die Frittata dann auf einen Teller oder den Pfannendeckel gleiten lassen, umgedreht wieder in die Pfanne geben und offen bei kleiner Hitze in weiteren ca. 5 Min. garen. Zum Servieren in schmale Tortenstücke schneiden. Die Frittata schmeckt warm oder kalt.