

Rezept

# Frittata di Spaghetti

Ein Rezept von Frittata di Spaghetti, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Spaghetti	Meersalz
<b>3</b> Eier (M oder L) frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan frisch geriebene Muskatnuss
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>2-4 TL</b> Butter (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 GROßE ODER 4 KLEINE FRITTATAS | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Für die Spaghetti in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Während die Pasta kocht, die Eier mit einer Gabel in einer großen Schüssel verschlagen, dann den geriebenen Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die abgetropften Spaghetti dazugeben und alles gründlich vermengen.
3. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl nach Belieben mit 1 TL Butter (für extra Geschmack) erhitzen. Für zwei große Frittatas die Hälfte der Pastamischung, für vier kleine Frittatas ein Viertel dazu geben. Dabei darauf achten, dass man die Spaghetti immer vom Schüsselboden nimmt (am besten mit einer Nudelzange greifen), damit so auch genug von der Eier-Käse-Mischung in der Pfanne landet. Die Pasta mit einem Pfannenwender flach drücken und mindestens 5 Min. bei mittlerer bis starker Hitze anbraten und stocken lassen.
4. Sobald die Unterseite der Frittata gebräunt und knusprig ist, das Nudel omelett wenden und weitere 5 Min. braten, bis die Eiermasse ganz durchgebacken ist und auch die andere Seite Farbe angenommen hat. Aus der Pfanne heben und sofort genießen oder abkühlen lassen und lauwarm oder kalt essen. Aus der übrigen Pastamischung wie beschrieben noch eine große oder drei kleine Frittatas zubereiten.