

Rezept

Frittata mit Rucola und Tagliatelle

Ein Rezept von Frittata mit Rucola und Tagliatelle, am 05.12.2025

Zutaten

50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

1 milde rote Chilischote

20 g kalte Butter

2 Eier (L)

Salz

250 g frische Tagliatelle (aus dem Kühlregal oder Nudelreste vom Vortag)

1 EL Crema di balsamico (nach Belieben)

100 g Kochschinken (in Scheiben)

1 Knoblauchzehe

50 g italienischer Schnittkäse (z. B. Provolone)

100 g Sahne

Pfeffer

2 EL Öl

1 Handvoll Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Schinken ebenfalls in Streifen schneiden. Die Chili waschen und putzen. Mit einem spitzen Messer die Kerne und Trennwände entfernen, Chili in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenso wie die Butter fein würfeln. Den Käse reiben. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Eiern und der Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
2. 200 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Nudeln darin zugedeckt 2 Min. vorgaren. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. (Bei Nudelresten vom Vortag kein Vorgaren nötig!) Die Pfanne säubern und 1 EL Öl darin erhitzen.
3. Die vorgegarten Nudeln unter die Eier-Käse-Mischung heben. Die Frittatamasse gleichmäßig in der Pfanne verteilen und leicht andrücken. Bei kleiner bis mittlerer Hitze 7 Min. backen, bis die Unterseite schön gebräunt ist. Dann mit Hilfe eines Tellers wenden, noch 1 EL Öl in die Pfanne geben, die Frittata vom Teller in die Pfanne gleiten lassen und in 6-7 Min. fertig backen.
4. Inzwischen Rucola waschen und trocken schleudern, die groben Stiele abschneiden. Die fertige Frittata auf einen großen Teller gleiten lassen. Mit Rucola garnieren, nach Belieben noch mit Crema di balsamico beträufeln und servieren.