

Rezept

Nudelfrittata mit Parmesan

Ein Rezept von Nudelfrittata mit Parmesan, am 23.04.2024

Zutaten

Salz	350 g	Tagliatelle (oder andere dünne lange Nudeln)
2 Schalotten	1 Zweig	Rosmarin (nach Belieben)
1 Knoblauchzehen	2 EL	Olivenöl
3 EL TK-Petersilie	5	Eier (M)
10 EL Milch		Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	40 g	Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 18 g F, 22 g EW, 66 g KH

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung knapp bissfest kochen.

2. Schon während das Wasser aufkocht, die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Rosmarin, falls verwendet, waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen und mit einem Messer sehr fein hacken.

3. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schalotten und Rosmarin darin ca. 3 Min. bei kleiner Hitze andünsten, dann Knoblauch und 2 EL Petersilie dazugeben und bei kleinster Hitze mitdünsten. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen, gut abschrecken und unter die Schalottenmischung in der Pfanne rühren.

4. Die Eier mit der Milch verquirlen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Den Parmesan fein reiben und 30 g davon unter die Eiermischung rühren. Die Eiermischung über die Nudeln in der Pfanne gießen und gut in der Pfanne verteilen, dann alles zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze in ca. 10 Min. stocken lassen. Evtl. zwischendurch mal die Frittata mit einem Pfannenwender anheben - der Boden darf goldbraun, aber nicht zu dunkel werden. Wenn die Oberfläche nicht mehr glasig aussieht, ist die Frittata fertig.

5. Die Frittata vorsichtig von Boden und Pfannenrand lösen und auf einen großen Teller gleiten lassen. Die Frittata wie einen Kuchen in Stücke schneiden und auf vier Tellern anrichten. Mit restlichem Parmesan und übriger Petersilie bestreut servieren.