

Rezept

Spaghetti-Nester

Ein Rezept von Spaghetti-Nester, am 16.05.2025

Zutaten

Salz	150 g	Spaghetti
100 g Zucchini	2 EL	geriebener italienischer Hartkäse
Pfeffer	2	Tomaten
3 Zweige Oregano (ersatzweise ½ TL getrockneter)	125 g	geräucherter Scamorza-Käse
2 Eier (M)	2 EL	Sahne
Backpapier		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf 1,5 l Wasser aufkochen und 1 ½ TL Salz zufügen. Die Spaghetti im kochenden Salzwasser nach Packungsangabe in 8 - 10 Min. bissfest kochen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zucchini waschen, abtrocknen, vom Blütenansatz befreien und auf der Rohkostreibe grob raspeln.
2. Die Nudeln abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Zucchiniraspel und den Hartkäse unter die Pasta mischen, salzen und pfeffern. Die Nudeln mit Hilfe einer Gabel zu sechs kleinen, flachen Nudelnestern drehen und auf das vorbereitete Backblech setzen.
3. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen, das Fruchtfleisch würfeln. Den Oregano waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Den Käse grob raspeln.
4. Eier und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel, Oregano und Scamorza untermischen. Jeweils gut 1 EL von der Eier-Käse-Mischung in die Mitte der Nester verteilen. Spaghetti-Nester im heißen Ofen (unten) 15 - 18 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist (siehe Info).