

Rezept

Spaghetti-Torte

Ein Rezept von Spaghetti-Torte, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Spaghetti	Salz
500 g Wirsing	4 EL Butter
30 g Mehl schwarzer Pfeffer	300 g Sahne
300 g geräucherte Putenbrust am Stück	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
3 EL Paniermehl	4 Eier
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Spaghetti abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Kohl mit 4-5 EL Wasser dazugeben und zugedeckt andünsten. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit Sahne ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Putenbrust in kleine Würfel schneiden. Eier in den Wirsing rühren. Putenbrustwürfel unterheben.

4. Eine gut schließende Springform (28 cm Ø) fetten. Spaghetti auf den Boden und innen an den Formrand legen. Wirsingmasse einfüllen. Paniermehl darauf streuen. Mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 1 Std. backen.