

Pizza Spaghetti

Fam. Specht · 74639 Orendelsall
Tel. 07947-2258 Fax 7095

Specht
Nudeln und Eier

Zutaten für 8 Personen
400 g Spaghetti
250 g gekochter Schinken
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Mozzarella gerieben
2 Würfel Kräuterbutter
1 Dose stückige Tomaten
6 Eier, ¼ ltr. Milch
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
50 g geriebener Pecorino od. Parmesan
Ca. 2 TL Pizzagewürz

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Öl einstreichen. Inzwischen Schinken in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Abgetropfte Nudeln kurz in Kräuterbutter schwenken. Schinken, ger. Käse und Zwiebeln unter die Nudeln mischen und alles auf dem Backblech verteilen, gerne etwas festdrücken. Tomaten drüber verteilen. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Pecorino miteinander verrühren. Diese Mischung über die Spaghetti gießen und mit Pizzagewürz bestreuen. Das Ganze nun etwa 20 Minuten backen. Dazu schmeckt ein grüner Salat!
Guten Appetit mit Nudeln vom Specht

www.nudeln-vom-Specht

