

Spaghetti-Omelette

Eine interessante Gelegenheit, aus herzhaften Zutaten eine schön anzusehende und fein schmeckende Omelette zu kreieren. Sie ist schnell und einfach zubereitet und kann mit allerlei Gemüseresten aufgepeppt werden.

Zutaten

6 Eier
100g Parmesan, gerieben
1 dl Milch
600g gekochte Spaghetti
150g Schinkenwürfel
Kräuter, gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 15 Minuten backen

1 In einer Schüssel die Eier mit der Milch und dem Parmesan verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Spaghetti, Schinkenwürfel und Kräuter untermischen.

2 In eine ausgebutterte Form füllen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Tipp

Spaghetti lassen sich durch andere Pastasorten ersetzen. Falls Sie keine Pastaresten zur Hand und dennoch Lust auf diese Omelette haben: Es braucht etwa 250g rohe Pasta, die man dafür kocht.

