

Spaghetti-Nester mit Ei

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

250 g Spaghetti
 100 g Walliser Trockenspeck IGP, fein
 geschnitten
 1 Zwiebel, halbiert, in feinen Streifen
 1 dl Halbrahm
 1 Ei, verquirlt
 120 g Berner Alpkäse AOP, gerieben
 ½– 1 TL Chilipulver
 Salz
 50 g Jungspinat
 4 Eier
 Salz, Pfeffer



© le menu

Zubereitung

- 1 Spaghetti in siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen.
- 2 Speck in einer Bratpfanne langsam anbraten. Zwiebel begeben, mitbraten, Pfanne von der Platte nehmen. Rahm und Ei verrühren, dazugießen. Teigwaren und Käse begeben, mischen, würzen.
- 3 Spaghetti mithilfe einer Gabel und eines Suppenlöffels zu 4 Nestern drehen. Spaghetti-Nester auf das vorbereitete Blech geben. In der Mitte der Nester mithilfe eines Kellenstiels je eine Öffnung formen.
- 4 Einbuchtungen mit Spinat auslegen. Eier einzeln aufschlagen, in die Einbuchtungen gleiten lassen, würzen.
- 5 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

Tipp

Die Spaghetti-Mischung schmeckt auch frisch aus der Pfanne (ohne Spinat und den zusätzlichen 4 Eiern) prima.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 639 , Fett 37g , Kohlenhydrate 46g , Eiweiss 29g

www.lemenu.ch