

Das Rezept des Monats Februar 2011

vom Hofladen Strauß & der Kräuterpädagogin Kathrin Strauß



tom@straussei.de
www.straussei.de

Hadersbach 54a
94333 Geiselhöring
Tel. 09423-902502



kathrin@straussei.de
www.unkrautschule.de

„Spaghetti-Torte“

Zutaten:

250 g Spaghetti - Frisch-Ei-Nudeln vom Hofladen Strauß
50 g Parmesan
50 g Gouda
200 g gekochter Schinken
1 halbe Zwiebel
450 g Lauch
40 g Butter
5 Eier vom Hofladen Strauß
150 g Wasser
½ Würfel Gemüsebrühe
150 g Sahne
1 TL Salz
Etwas Pfeffer
¼ TL Muskat



Zubereitung:

Spaghetti kochen und abtropfen lassen. Parmesan und Gouda in Stücken in den Mixer geben und mixen. Schinken in kleine Würfel schneiden.
Zwiebel in Würfel, Lauch in feine Ringe schneiden. Butter in die Pfanne geben und die Zwiebel und den Lauch darin dünsten.
Eier, Wasser, Brühe, Sahne und Gewürze zugeben.
Schinken und die Hälfte des Käses untermengen.
Eine Auflaufform gut mit Butter oder Öl fetten und die Spaghetti einfüllen.
Die Eier-Lauch-Mischung darüber geben und alles gut mischen.
Den restlichen Käse über die Masse geben.
Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15-20 Min backen bis der Käse schön braun ist.
Zur Spaghetti-Torte passt ein Rucola-Salat mit Holunderblütendessing sehr gut.

Guten Appetit!!