

Nudeln Rezepte

Nudelnester

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backofen, Gemüse, Nudeln, Teigwaren

1	Knoblauchzehe	1	Essl. Gehackte Petersilie
1	Bund Frühlingszwiebeln	4	Eier
1	kleine Rote Chilischote	30 g	Geriebener Parmesan
450 g	Spaghetti, vorgekocht		Salz und Pfeffer aus der
1	Essl. Olivenöl		- Mühle

Knoblauchzehe klein hacken. Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.

Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken.

Alles mit den gekochten Spaghetti, Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und in eine gefettete 6-muldige Miniform geben.

Die Eier mit dem geriebenen Parmesan mischen, salzen und pfeffern und auf die Nudeln geben.

Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 210 °C auf der 2. Schiene von unten backen.

Beilage: Gebratener grüner Spargel mit Pancetta und Tomatenpesto