

Pfannkuchen Rezepte

Spaghetti Pfannkuchen

Anzahl: 3 Portionen

Gattung: Teigwaren, Nudeln, Schnell

200 g	Spaghetti	100 g	geriebener Käse
	Salz		Fett für die Form
1	Essl. Öl	4	Eier
2	Stange/n Porree (400 g)	4	Essl. Milch
1	Dose/n geschälte Tomaten		Pfeffer aus der Mühle
150 g	gekochter Schinken	1/2	Teel. Oregano
1	Essl. Butter oder Margarine		

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. In Salzwasser in 4 Minuten gar kochen, abtropfen lassen.

Tomaten abtropfen lassen. Schinken in Streifen schneiden. Die abgetropften Spaghetti in Butter schwenken, mit Porree, Käse, Schinken mischen. Eine flache, feuerfeste Form fetten, die Spaghettimischung hinein geben. Die Tomaten halbieren und darauf verteilen. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Spaghetti gießen; mit Oregano bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 40 Minuten backen.

Vorbereitung: ca. 15 Minuten. Garzeit: ca. 50 Minuten. Pro Portion ca. 650 kcal / 2730 kJ / 4 Be.