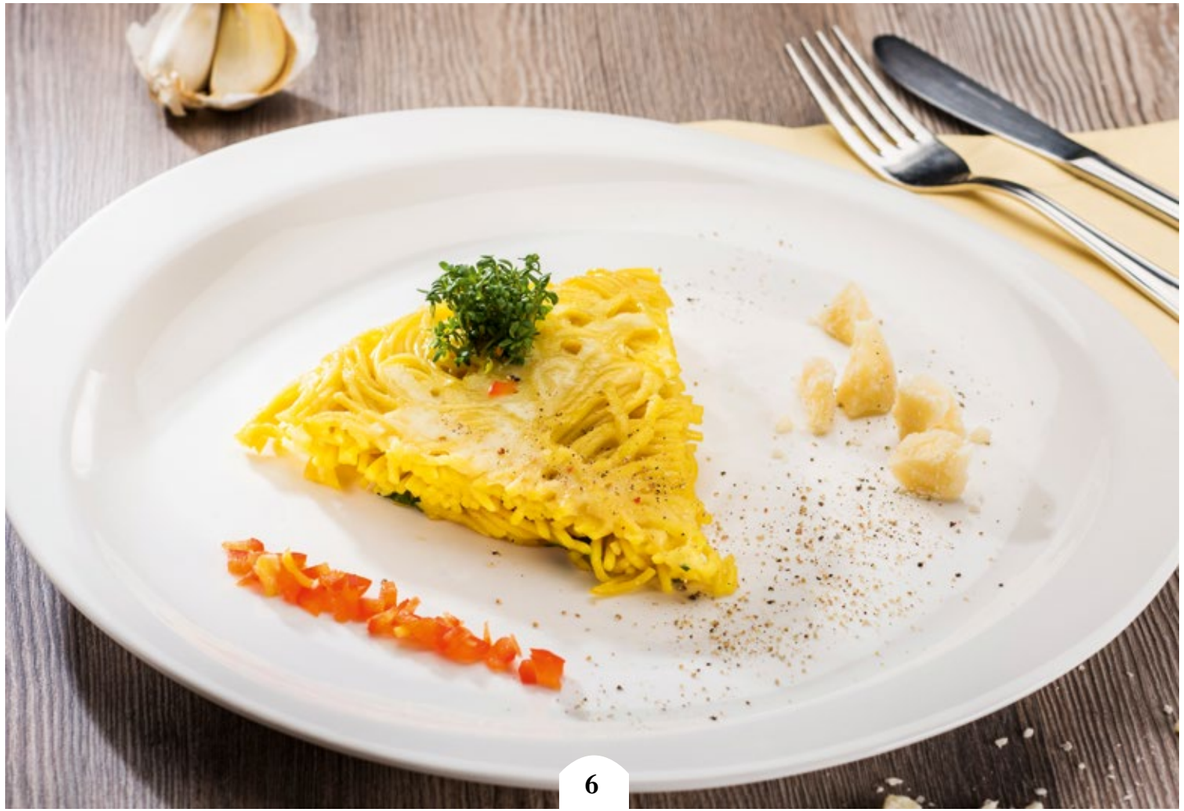

Nudel-Frittata

EINFACH
VEGETARISCH
SCHNELL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Bischof
Knoblauch Spaghetti
4 Eier
50 g geriebener Parmesan
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer
1 EL Butter

BISCHOF-TIPP

DIE FRITTATA WIRD KALT ZUM APERITIF ODER WARM ALS HAUPTGERICHT MIT EINEM KNACKIGEN SALAT SERVIERT. SIE KANN BELIEBIG MIT GEMÜSE, KRÄUTERN UND SPECK VERFEINERT WERDEN.

ZUBEREITUNG

- Die Knoblauch Spaghetti in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, abseihen und bereitstellen.
- In der Zwischenzeit 4 Eier in einer Schüssel verquirlen und die Petersilie hacken.
- Den geriebenen Parmesan, die gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zu den verquirlten Eiern geben.
- Die Eimasse mit den abgetropften Knoblauch Spaghetti gut vermengen.
- Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Spaghettimischung zugeben. Zudecken und bei geringer Hitze garen bis die Nudeln goldbraun sind.
- Die Frittata aus der Pfanne stürzen, wie eine Torte aufschneiden und servieren.