

Spaghetti Frittata Carbonara aus dem Ofen

Zutaten für 4 Portionen Spaghetti Frittata

- 200 g Spaghetti
- 60 g geräucherte Schinkenwürfel (oder magerer Bacon, in Streifen geschnitten)
- 1 TL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Eier
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 EL Schnittlauch (gehackt)
- ½ TL Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Frittata Carbonara mit Spaghetti zubereiten - so geht's:

1. Koche die Spaghetti und gieße sie ab. Nudelreste vom Vortag eignen sich genauso gut.
2. Verrühre die Eier mit dem Parmesan, gehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer.
3. Brate die Schinkenwürfel in Olivenöl knusprig an. Presse den Knoblauch dazu und brate ihn kurz mit. Pass sehr auf, dass er nicht dunkel wird! Nimm die Pfanne dann von der Herdplatte.
4. Gib die Spaghetti und den Bacon zur Eiemischung. Verrühre alles und gib die Mischung in eine gefettete Tarteform.
5. Backe die Spaghetti Frittata 20 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten

Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

