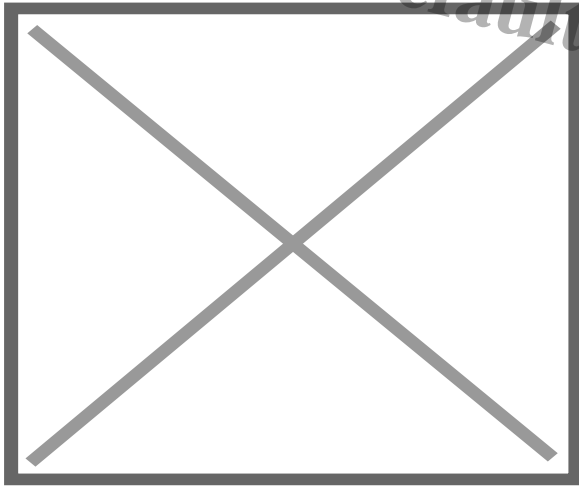




Spaghetti-Käsechlein

Description



Dafür brauchst du (für 6 Portionen):

- 200 g Spaghetti
- 4 EL Sahne
- 50 g gewürfelten Speck
- 1 gehackte Knoblauch-Zehe
- 60 g geriebenen Parmesan
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- 10 g frische, gehackte Petersilie
- 4 TL Semmelbrösel

So geht es:

1. Koche die Spaghetti in Salzwasser, gieße sie durch ein Sieb ab und fülle sie erneut in den Topf.

2. Gib nun Sahne, Speck, Knoblauch, 50 Gramm Parmesan, Pfeffer, beide Eier und Petersilie in den Topf. Mische die Zutaten und erhitze diese leicht, bis Sahne und Eier zu binden beginnen.
3. Nun drehst du die Nudeln mithilfe von Gabel und Löffel zu sechs großen Portionen auf und setzt sie auf ein Backblech.
4. Bestreue die Spaghetti-Käsechlein mit Semmelbröseln und dem übrigen Parmesan. Dann geht es bei 200 °C für 15 Minuten in den Backofen.

Wenn du feststellst, die Käsechlein könnten beim Backen auseinanderfallen, kannst du sie zur Sicherheit auch in eine Muffinform setzen. Gerne kannst du den Käse zum Bestreuen nach Belieben portionieren und vielleicht sogar noch etwas mehr dazugeben. Schließlich ist nichts so lecker wie heißer Käse der beim Abbeißen den Fäden zieht.

Category

1. Fleisch

Date Created

Juli 21, 2017

Author

jeanny

default watermark