

Spaghetti - Torte

Zutaten:

350 g Spaghetti
250 g Sahne
150 g geriebener Käse
250 g tiefgefrorene Erbsen
4 Eier
2 Eigelb
4 Tomaten
Pfeffer, Salz, Oregano, Olivenöl

Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl bissfest garen.
- Nudeln abschütten und kalt erschrecken.
- Springform mit Backpapier auslegen oder mit Olivenöl fetten.
- Sahne, Eier Eigelb und Oregano verquirlen.
- Leicht salzen, kräftig pfeffern.
- 3 Tomaten fein würfeln.
- Eine Tomate in Scheiben schneiden.
- Spaghetti, Käse, Tomatenwürfel und die Erbsen mischen.
- Mischung in die Form geben.
- Eiersahne darüber gießen.
- Bei 220° C etwa 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Nach 35 Minuten Backzeit die Tomatenscheiben auflegen.