

Pizzaspaghetti

Pizzaspaghetti ist unser italienisches Reste-Essen. Die gibt es meistens, wenn vom Belag für Pizza oder von der Füllung für Nudeln im Backofen, Salami oder Schinken über bleiben.

Dafür kochen wir ca. 500 gr. Spaghetti in Salzwasser(etwas weicher als al dente). Diese dann im Sieb abkühlen lassen.

Dann Salami und Schinken klein schneiden. In einer Schüssel werden Spaghetti, 5-6 Eier, Salami, Schinken und etwas Parmesan zusammen gemischt.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den ersten Schwung der Mischung in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldgelb anbraten und servieren.

Pizzaspaghetti können auch kalt gegessen werden.

Zutaten: 500 gr. Spaghetti
Salami
Schinken
5-6 Eier
Parmesan
Salz
Öl für die Pfanne

Reste-Rezept-Idee von:

Frauke Cimmino, Hof

