

Resteessen deluxe: Pasta-Frittata

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

400 g gekochte Pasta
4 Eier
100 g Parmesan
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten
Basilikum für die Deko

Besonderes Zubehör

Bratpfanne
Pfannenwender

- 1 -

Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. Einen Teil beiseitestellen. Restlichen Parmesan unter die Eiermasse mengen. Pasta unterrühren.

- 2 -

Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Pasta-E-Mischung dazugeben. Mit Alufolie abdecken und 5 Minuten braten lassen.

- 3 -

Mit einem Pfannenwender Frittata vorsichtig auf einen großen Teller gleiten lassen, wenden und zurück in die Pfanne stürzen.

- 4 -

Weitere 5 Minuten braten, bis die Frittata goldbraun gebraten ist. Mit Parmesan und Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Jeder kennt gebratene Nudeln. Aber hast du schon mal Omelett und Nudeln kombiniert? Und war in der Eiermischung auch würziger Parmesan? Dieses S.O.S. Pasta-Frittata kannst du unendlich abwandeln und gibst gleichzeitig übrig gebliebenen Nudeln einen neuen Look.

Du hast deine Nudelreste schon in Tomatensauce getunkt? Kein Problem, gib einfach 1 oder 2 Eier mehr in die Mischung und schon hast du eine tomatige Frittata. Du kannst sie auch gut belegen, z.B. mit Kirschtomaten und Mozzarella oder mit gebratenem Bacon, Erbsen und Minze. Lass deiner Kreativität freien Lauf!