

SPAGHETTITORTE

Zutaten:

400 g Spaghetti
500 g Tomaten
150 g gekochter Schinken
3 Eier
200 g saure Sahne
100 g geriebener Gouda
Salz
Pfeffer
Kräuter der Provence
Paprikapulver

Anweisungen:

Spaghetti in reichlich Salzwasser etwa 12 Minuten kochen.
Danach abgießen und abtropfen lassen.
Tomaten waschen, halbieren, die grünen Stengelansätze.
Das Fruchtfleisch entfernen (da das Ei-Sahne-Gemisch sonst schlecht stockt).
Die Tomaten und den Schinken in Streifen schneiden.
Spaghetti, Tomaten und Schinken abwechselnd in eine flache, gefettete Auflaufform einschichten.
Eier mit saurer Sahne verquirlen.
Mit den Gewürzen abschmecken und das Ganze über die Spaghetti gießen.
Den geriebenen Käse darüber streuen und bei 175C etwa 30 Minuten im Backofen überbacken bis die Eimasse gestockt ist.