

Tomaten - Frittata mit Kräutersauce

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Spaghetti
2	Essl.	Öl
8	Essl.	Olivenöl
		Zucker
		Pfeffer
		Salz
1/2	Bund	Basilikum
1/2	Bund	Majoran
1/2	Bund	Oregano
1/2	Bund	Petersilie
8		Eier
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1		Zitrone
40	Gramm	Parmesan
700	Gramm	Tomaten
30	Gramm	Kapern
200	ml	Milch

NUDELN IN UNGEWÖHNLICHER FORM

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abtropfen lassen. Zitrone heiß abwaschen, 2 Esslöffel von der Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch pellen. Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Mit abgetropften Kapern, Zitronenschale, 2 Esslöffel Zitronensaft, Knoblauch, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und 4 Esslöffel Olivenöl fein pürieren. Nochmal 4 Esslöffel Olivenöl untermischen, abschmecken und beiseite stellen. Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Eier, Milch und geriebenen Parmesan verquirlen, salzen und pfeffern. Zwiebeln in 1 Esslöffel Öl in der Pfanne glasig dünsten, die Hälfte herausnehmen. Die Hälfte der Tomaten in der Pfanne veretilen, 3 Esslöffel Eiermilch, dann die Hälfte der Nudeln und die Hälfte der restlichen Eiermilch daraufgeben und zugedeckt 15 Minuten stocken lassen. Frittata auf eine Platte stürzen und im Backofen warm halten.

Aus den restlichen Zwiebeln, Tomaten, Nudeln, Eiermilch eine zweite Frittata backen und beide mit der Kräutersauce servieren.