

Gabelspaghetti - Rösti

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 99 Portionen

250	Gramm	Gabelspaghetti, z.B. Birkel
3		Eier
3	Essl.	Quark
1	Essl.	(gestr.) Speisestaerke
3	Essl.	Butter
200	Gramm	Tomaten, wenn moeglich
		Italienische
300	Gramm	Mozzarella
		Salz
		Pfeffer
		Schnittlauch

Anleitung:

Die Gabelspaghetti in 2-3 l kochendes Wasser al dente garen. Eier, Quark und Speisestaerke gut verruehren. Gabelspaghetti unterheben. Butter in Pfanne erhitzen und aus jeweils 2 Essloeffeln Gabelspaghettimasse kleine Roesti backen. Tomaten und Mozzarella In Scheiben schneiden und auf die gebackenen Roesti verteilen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Dann alles 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C ueberbacken.

Mit Schnittlauch Ueberstreuen. Fertig nach ungefaehr 40 Min.