

Tomaten - Spaghetti mit Verlorenen Eiern

Kategorien: Nudeln, Ei

Zutaten für: 3 Portionen

1	Pack.	Spaghetti-Fertiggericht
		Essig
6		Eier
1	Bund	Schnittlauch
		Kerbel, frisch

Anleitung:

Spaghetti und Tomatensosse (aus der Packung) nach Anleitung zubereiten.

In einem flachen Topf ca. 2 Liter Wasser mit einem Schuss Essig aufkochen. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen. Die Eier in das nur schwach siedende Wasser gleiten und bei niedriger Temperatur stocken lassen. Die Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die gut abgetropften Spaghetti mit Schnittlauch und der Tomatensosse mischen. Je 2 Eier daraufgeben und mit Kerbelblätchen und geriebenem Parmesan aus der Packung bestreuen.

Anmerkung tom: Bei guten Essern reicht das Rezept nur fuer zwei Portionen.

Tip: Kurz vor dem Servieren Tomatenwürfel in der Sauce erwärmen.