

Spaghetti-Pilz-Kuchen mit Tomaten-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/12/30/spaghetti-pilz-kuchen-mit-tomaten-sauce/

Zutaten für 6 - 8 Personen

Für den Spaghetti-Kuchen:

- 1kg gekochte Spaghetti, vom Vortag
- 500g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Austernpilze, Shiitake
- 10 Eier
- 250g Sahne
- 1 EL Öl
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Tomaten-Sauce:

- 2 Dosen gewürfelte Tomaten, insgesamt 400g
- 1 Dose Tomatenmark, 40g
- 1 EL Olivenöl
- je 1 Handvoll frische Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen.

Die Pilze putzen und klein schneiden. Öl in einer großen, hochwandigen, backofenfesten Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Rühren 2 - 3 Minuten anbraten. Die Spaghetti zufügen und 1 weitere Minute braten.

Die Eier in eine Schüssel geben und mit der Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Pfanne geben. Die Pfanne für ca. 10 Minuten in den Backofen stellen, bis die Eier gestockt sind.

Für die Sauce das Tomatenmark in einer Pfanne im Olivenöl anschwitzen. Die Dosentomaten zufügen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Kräuter waschen, klein hacken und in die Sauce geben.

Rezept: Tim Mälzer

Quelle: Schmeckt nicht, gibt's nicht