



## Frittata di bucatini con funghi

Bucatini sind gleich lang wie Spaghetti, aber dicker und mit einem kleinen Loch in der Mitte. Sie sind vor allem in Mittelitalien beliebt (Latio, Umbria) und werden gern an dicklichen Gemüsesaucen angerichtet oder in Frittatas oder Gratins verwendet. Diese Frittata ist mit wenig Ei vermischt, nur gerade soviel, dass die Bucatini beim Braten zusammenhalten und wie ein Kuchen angerichtet werden können. Die Frittata di bucatini kann mit vielerlei weiteren Zutaten ergänzt werden. So zum Beispiel mit angebratenen Pilzen und geriebenem Parmesan.

### Zutaten (1 Portion)

80g	Bucatini
50g	Pilze (Champignons, Austernpilze)
1	Ei
1/2	Paprika süß
	Salz und Pfeffer
25g	Parmesan gerieben
	Bratbutter

### Zubereitung

Bucatini in Salzwasser gar kochen. Da sie nachher angebraten werden, sollten sie nicht nur al dente, sondern durchgegart werden.

Pilze rüsten und zu kleinen Streifen schneiden oder zerzupfen (Austernpilze). Pilze in Bratbutter gut 10 Minuten dünsten, gegen Schluss mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen.

Bucatini und Pilze abkühlen lassen. In eine Schüssel geben, Parmesan zugeben und gut vermischen.

Ei mit einer Gabel verquirlen und unter die Bucatini mischen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und nochmals vermischen.

In der Bratpfanne nicht zu knapp Bratbutter erhitzen. Bucatini zugeben, sie sollten zu Beginn lebhaft bräteln, nachher Temperatur etwas zurücknehmen. Bucatini mit den Rücken einer Gabel leicht flach drücken. Ca. 6 bis 8 Minuten bräteln lassen. Mit einer Gabel den Rand ein wenig anheben um den Bratfortschritt zu prüfen.

Zum Wenden einen Teller umgekehrt auf die Bratpfanne legen. Teller mit einer Hand festdrücken und die Bratpfanne mit leichtem Schwung auf den Teller kippen. Frittata wieder in die Pfanne gleiten lassen und weitere 4-5 Minuten braten.

Frittata anrichten.





*Pilze geröstet und gewürzt*







*Tipp: Eine einfache Tomatensauce passt ausgezeichnet zur Frittata*