



Frittata di bucatini "De Luxe" mit Pomodori secci

"De Luxe" bezieht sich vor allem auf das sorgfältige Einschichten der vorgekochten Bucatini ins Backgeschirr. Sie werden einzeln spiralförmig und lagenweise in eine runde Gratinform gelegt. Eine Geduldsarbeit, die mit einer sehr schön geformten Frittata belohnt wird. Jede Lage wird mit einem würzigen Gemisch aus getrockneten Tomaten, frischem Rosmarin, Zwiebel und Knoblauch belegt und mit verklopftem Ei übergossen.

Bucatini sind so etwas wie lange dicke Spaghetti mit einem Loch in der Mitte.

Zutaten (2 Portionen)

130g Bucatini
3 Eier
5cl Milch
80g getrocknete Tomaten in Öl
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1El gehackte Petersilie
1 kleiner Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Bucatini in Salzwasser gar kochen. Abschütten und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Damit sie nicht zusammenkleben, Olivenöl zugeben und vermischen.

Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Peterli hacken. Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und hacken.

Zwiebel, Knoblauch, Peterli und Rosmarin in Olivenöl ca. 3-4 Minuten andünsten und

danach mit den gehackten Tomaten vermischen.

Eier und Milch miteinander vermischen und nicht zu knapp mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform mit reichlich Olivenöl auspinseln. Boden der Gratinform spiralförmig und dicht mit Bucatini auslegen. 1/3 der gewürzten Tomaten darauf verteilen. Mit dem verklopften Ei begießen bis das Ganze knapp bedeckt ist. Eine zweite Lage Bucatini einschichten, wieder mit gewürzter Tomate belegen und mit Ei über giessen. Zum Schluss eine doppelte Lage Bucatini einschichten, den Rest der Tomaten darauf verteilen und mit Ei übergießen (siehe Bilder).

In die Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens einschieben und ca. 35 Minuten überbacken.

Frittata aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen. Rand mit einem Messer von der Gratinform ablösen. Mit Hilfe einer Bratschaufel auf einen Teller hieven. In Stücke schneiden und warm servieren.









