



Frittata di spaghetti alla napoletana

Es ist ursprünglich eine Restenverwertung des wohl bekanntesten Pastagerichts: Spaghetti alla Napolitana. Resten davon könnte man auch einfach zum aufwärmen kurz anbraten. Mit Eiermilch vermischt lässt sich daraus eine feine, knusprige Frittata backen. Vermutlich wurde diese Frittata in Neapel während der Nachkriegszeit kreiert. Das Essen war knapp die Menschen suchten nach einfachen Gerichten die abwechslungsreich zubereitet werden konnten. Sie ergänzten die Frittata mit Speck, Käse, Gemüse und Kräutern, oder eben mit dem was gerade verfügbar war.

Zwar gab ursprünglich die Restenverwertung die Idee zu diesem Gericht, das soll nicht daran hindern, die Frittata mit frischer Pasta zuzubereiten - mit den feinen Krüstchen schmeckt sie sowieso köstlich!

Zutaten (2 Portionen)

150g	Spaghetti oder Spaghettoni
40g	Zwiebel
180g	Passata di Pomodoro
1Tl	Pesto genuese
3	Eier
4cl	Milch
40g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Spaghetti in leicht gesalzenem Wassr gar kochen. Abgiessen und mit wenig Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Zwiebel hacken und in Olivenöl 2-3 Minuten sanft andünsten. Passata zugeben, Pesto

zugeben, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Etwa 10-15 Minuten köcheln lassen bis die Passata etwas eindickt. Auskühlen lassen.

Für eine kräftigere Tomatesauce 1-2 Tl Tomatenpüree zur Passata mischen.

Eier mit Milch und Parmesan verquirlen.

Spaghetti in eine Schüssel geben und mit der Passata vermischen. Eiermilch zugeben und nochmals vermischen.

Nicht zu knapp Olivenöl in einer Bratpfanne bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen.

Spaghetti zugeben, die Oberfläche glatt streichen und zugedeckt ca. 15 Minuten braten.

Nach dem Anbraten Temperatur etwas zurückstellen.

Zum Wenden einen Teller auf die Bratpfanne legen und die Frittata auf den Teller

kippen. Frittata wieder in die Pfanne gleiten lassen und offen ca. 10 Minuten fertigbraten.

Frittata wieder auf einen Teller kippen und vor dem Anschneiden 5 Minuten auskühlen lassen.





Passata mit Pesto





Frittata braten (zugedeckt)



Frittata wenden

