

# Pasta-Omelette mit Speck und Schnittlauch



## Zubereitung

Für 2 Personen

*Für dieses Gericht eignen sich besonders gut ganz dünne Spaghetti, auch Vermicellini, Fidelini oder Capelli d'angelo (Engelshaare) genannt, die nur gerade zwischen 1 bis höchstens 1,3 mm dick sind. Manchmal werden diese zarten und zerbrechlichen Nudeln auch zu kleinen Nestern geformt, damit sie in der Verpackung besser geschützt sind. Sie haben eine sehr kurze Kochzeit, je nach Sorte zwischen 3–6 Minuten. Die Angaben auf der Verpackung geben dazu einen Hinweis.*

1 In einer mittleren Pfanne etwa 2 Liter Wasser aufkochen.

2 Inzwischen Eier, Rahm, Parmesan, etwas Salz und reichlich Pfeffer in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer gut durchrühren.

3 Das kochende Wasser salzen. Die Spaghetti hineingeben und nur gerade knapp bissfest garen; sie werden später beim Braten noch etwas weicher.

4 Inzwischen Speck in Streifen schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter den Eieguss mischen, den Rest für die Garnitur beiseite stellen.

## Zutaten

3 Eier  
1 dl Rahm  
30 g Parmesan, gerieben  
Salz  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
150 g Spaghetti, sehr dünn; (siehe Einleitungstext)  
100 g Rohessspeck in dünne Scheiben geschnitten  
1 Bund Schnittlauch  
4 Esslöffel Olivenöl

5 In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Speck darin leicht knusprig braten.

6 Die Teigwaren abschütten, abtropfen lassen, dann zum Speck geben, alles gut mischen und 2–3 Minuten bei Mittelhitze braten. Anschliessend den Eieguss darüber geben und zugedeckt bei eher milder Hitze etwa 5 Minuten stocken lassen.

7 Die Pasta-Omelette auf eine Platte stürzen, untere Seite nach oben. Mit dem beiseitegelegten Schnittlauch bestreuen. Zum Servieren wie einen Kuchen in Viertel schneiden.

Als Beilage passt Salat.