

Spaghetti-Nester mit Ei



Zutaten

250 g Spaghetti
100 g Bratspeck, fein geschnitten
1 Zwiebel, halbiert, in feinen Streifen
1 dl Halbrahm
1 Ei, verquirlt
120 g Berner Alpkäse AOP, gerieben
½– 1 TL Chilipulver
Salz
50 g Jungspinat
4 Eier
Salz, Pfeffer

Spaghetti in siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen.

Speck in einer Bratpfanne langsam anbraten. Zwiebel begeben, mitbraten, Pfanne von der Platte nehmen. Rahm und Ei verrühren, dazugiessen. Teigwaren und Käse begeben, mischen, würzen.

Spaghetti mithilfe einer Gabel und eines Suppenlöffels zu 4 Nestern drehen. Spaghetti-Nester auf das vorbereitete Blech geben. In der Mitte der Nester mithilfe eines Kellenstiels je eine Öffnung formen.

Einbuchtungen mit Spinat auslegen. Eier einzeln aufschlagen, in die Einbuchtungen gleiten lassen, würzen.

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.