

Spaghetti-Zucchini-Torte

Für 4 Personen

200 g Spaghetti	Salz	2 Zucchini
200 g Schafskäse	1 Bund Basilikum	1 Handvoll Rucola
200 g Parmesan	8 Eier	200 ml Gemüsefond
200 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	12 Cocktailtomaten
1 EL Butter	Springform	

Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

Basilikum und Rucola hacken. Parmesan fein reiben.

Eier verquirlen und mit Gemüsefond, Crème fraîche und Parmesan vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cocktailtomaten halbieren, den Schafskäse zerbröseln.

Die Springform mit Butter einfetten.

Spaghetti mit Zucchinistreifen, Schafskäse, Rucola und Basilikum vermischen.

Spaghetti-Gemüse-Mischung in die gefettete Form geben. Mit der Eiermasse übergießen.

Halbierte Tomaten mit der Schnittfläche nach oben gleichmäßig darauf verteilen.

Im Ofen 40 Minuten garen, bis die Oberfläche knusprig aussieht.

Björn Freitag am 25. September 2023