

# Spaghettiomelett

Das Rezept für Spaghettiomelett ist ideal, wenn man gekochte Nudeln vom Vortag übrig hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
160 g	<a href="#">Spaghetti</a> (bereits al dente gekocht)
30 g	<a href="#">Parmesan</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Ein **Spaghettiomelett** ist ein schnelles Gericht, das bei Kindern und Erwachsenen gut ankommt. Hierfür Eier aufschlagen und mit dem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Vorgekochte Spaghetti gut mit der Eiermasse vermengen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter zerlassen und die Spaghetti-Eier-Mischung darin bei mäßiger Hitze stocken lassen. Ohne umzurühren goldgelb braten.
3. Die restliche Butter auf der Oberseite verteilen und zerlaufen lassen. Spaghettiomelett mit einem Pfannenwender umdrehen und auch die Oberseite knusprig braten. In zwei Hälften teilen und heiß servieren.

## Tipp

Zu Spaghettiomelett frischen grünen Salat oder Tomatensalat servieren.