Spaghetti-Quiche

Nudeln mal anders: Das Rezept für Spaghetti-Quiche ist kinderleicht zuzubereiten und deshalb auch prima für Anfänger geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

300 g	Blätterteig
200 g	Spaghetti
150 g	Speckwürfel
150 g	Erbsen
200 g	Cherrytomaten
200 g	Schmand
3 Stk.	Eier
150 g	Käse (geriebenen)
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Spaghetti-Quiche den Blätterteig auftauen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und eine Springform mit Butter einfetten.

2. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Abgießen und gründlich abtropfen lassen. Speckwürfel in einer Pfanne (ohne Fett) knusprig anbraten.

3. Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Käse reiben. Schmand mit Eiern verrühren und kräftig salzen und pfeffern. Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und in die Springform

legen.

4. Spaghetti mit Speck, Erbsen und der Hälfte des Käses vermengen und in die Springform füllen. Den Eierguss darüber gießen. Tomaten darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

5. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann in Kuchenstücke schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Zur Spaghetti-Quiche schmeckt frischer grüner Salat.