

Klink & Nett: Spaghetti-Ei-Taler mit Tomaten-Ragout

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/20/klink-nett-spaghetti-ei-taler-mit-tomaten-ragout

Rezept für 4 Personen:

- ca. 300 g gekochte Spaghetti
- 1 – 2 Eier
- 300 g Tomaten
- 500 g Bratenreste
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Liter Fleisch-oder Gemüsefond
- Olivenöl zum Anbraten
- 5 Stängel Basilikum
- 1 EL Pinienkerne, geröstet
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anrösten. Die Bratenreste ganz fein würfeln und dazugeben. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und dann die Tomatenviertel würfeln. Diese Würfel zusammen mit dem Tomatenmark zu der Zwiebel-Braten-Mischung geben. Mit Fond ablöschen, angeprügelte Knoblauchzehe, Cayennepfeffer und das Lorbeerblatt zugeben. Die Sauce sämig einkochen lassen.

Kurz vor dem Anrichten Pinienkerne und fein gehacktes Basilikum untermischen.

Die Spaghetti kleinschneiden. Die Eier verquirlen, salzen pfeffern und mit den Spaghetti vermischen. Die Spaghetti-Eier-Mischung portionsweise, als Taler, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten.

Spaghetti-Taler zusammen mit dem Tomaten-Ragout auf Tellern anrichten.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. November 2015

Episode: Reste-Küche