



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Nudeln im Backofen

Fırın Makarna



1 Packung Sphaghetti
3 Eier
2 Gläser Wasser
4 EL Öl
1 Glas geriebene Käse
1 KL Salz
1 TL schw. Pfeffer

- # In einen großen Topf reichlich Wasser einfüllen, Salz einstreuen und zum Kochen bringen.
- # In das kochende Wasser die Spaghetti geben und bis die gewünschte weiche/härte erhalten ist kochen.
- # Die Spaghetti in einem Sieb abtropfen und abschrecken.
- # Die Spaghetti in eine weite Backform umfüllen.
- # Über die Spaghetti verquirlte Eier, Milch, Öl, Salz und Pfeffer gießen.
- # Auf die Oberfläche geriebenen (Emmentaler o.ä.) Käse streuen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen bis die Oberfläche leicht knusprig geworden ist backen.

Tipp: Bei dieser Art und Weise der Zubereitung der Spaghetti sollten die Spaghettis als ganzes zubereitet werden.