

Spaghetti-Pilz-Kuchen

Zutaten für 6 - 8 Personen:

500 gr. evtl. gemischte Pilze (Champignons, Austernpilze)
1 EL Öl
1 kg gekochte Spaghetti vom Vortag
10 Eier
250 gr. Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40 gr. Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 Dose gewürfelte Tomaten 400 g
Salz, Pfeffer, Zucker
Petersilie, Schnittlauch, Basilikum

Zubereitung:

Die Pilze putzen (abreiben und kleine braune Stellen abschneiden, nicht waschen, da sie zuviel Wasser ziehen) und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze unter Rühren darin anbraten, die Nudeln dazugeben, kurz anbraten. Die Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss verquirlen. Die Pilz-Nudel-Mischung in eine gefettete Auflaufform geben, mit der Eier-Sahne begießen und für ca. 10 Min. in den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen bis die Eier gestockt (fest) sind.

In der Zwischenzeit Tomatenmark in Olivenöl in der Pfanne anschwitzen, Dosentomaten dazu geben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken (evtl. mit Wasser verdünnen). Zum Schluss die gewaschenen, klein geschnittenen Kräuter dazugeben und zum Pilz-Spaghetti-Kuchen servieren.