

# Spaghetti - Torte

## Zutaten:

350 g Spaghetti  
250 g Sahne  
150 g geriebener Käse  
250 g tiefgefrorene Erbsen  
4 Eier  
2 Eigelb  
4 Tomaten  
Pfeffer, Salz, Oregano, Olivenöl

## Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl bissfest garen.
- Nudeln abschütten und kalt erschrecken.
- Springform mit Backpapier auslegen oder mit Olivenöl fetten.
- Sahne, Eier Eigelb und Oregano verquirlen.
- Leicht salzen, kräftig pfeffern.
- 3 Tomaten fein würfeln.
- Eine Tomate in Scheiben schneiden.
- Spaghetti, Käse, Tomatenwürfel und die Erbsen mischen.
- Mischung in die Form geben.
- Eiersahne darüber gießen.
- Bei 220° C etwa 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Nach 35 Minuten Backzeit die Tomatenscheiben auflegen.