

Spaghetti - Rösti

Zutaten:

250 g Spaghetti
4 Eier
1 Zwiebel
200 g Champignons
1 Bund Petersilie
4 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
150 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser al dente (bissfest) kochen.
- Zwiebel und Knoblauch klein zerhacken.
- Champignons klein schneiden.
- Knoblauch, Zwiebeln und Pilze in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten.
- Schnittlauch und Petersilie klein hacken und zugeben.
- Alles zusammen mit den aufgeschlagenen Eiern verrühren.
- Salzen, Pfeffern, Würzen (je nach Geschmack).
- Fertig gegarte Spaghetti dazugeben und gut durchrühren.
- Spaghettimasse in eine beschichtete Pfanne geben.
- Bei kleiner Hitze stocken lassen (Masse ergibt ca. 2-3 Rösti).
- Gorgonzola klein schneiden und vor dem Servieren über die Rösti geben.