

# Spaghetti Kuchen

220g Spaghetti (entsprechen 500g gekochten Spaghetti)

100g Gouda

100g Cocktailtomaten

100g Kochschinken

150 ml Milch

200g saure Sahne

4 Eier

1 P. TK Italienische Kräuter

Salz und Pfeffer



2 Zwiebeln

2 Eßl. Olivenöl

1 Dose geschälte Tomaten (800g)

1 Eßl. Instant-Gemüsebrühe

1 Eßl. Balsamico-Essig

1 TL Zucker, Salz, Pfeffer

2 Eßl. Tomatenmark



Spaghetti beißest (al dente) garen und kalt abschrecken. Käse reiben. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, zwei in Scheiben und Rest in Viertel schneiden. Schinken würfeln, Milch, saure Sahne, Eier und Kräuter miteinander verrühren, salzen und pfeffern. Eiermilch, Käse, Tomatenviertel und Schinken zu den gekochten Spaghetti geben und alles miteinander vermischen. In eine kalt ausgespülte Silikon-Backform geben. In der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 16 Minuten garen und 5 Minuten stehen lassen.

Spaghettis stürzen. Mit den Tomatenscheiben dekorieren.

In der Zwischenzeit für die Tomatensauce Zwiebeln schälen, würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Geschälte Tomaten grob zerkleinern und zu den Zwiebeln geben. Mit Gemüsebrühe, Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nochmals abschmecken und zu dem Spaghetti-Kuchen reichen.

Fertig !