

# Spaghetti-Omelette

**Eine interessante Gelegenheit, aus herzhaften Zutaten eine schön anzusehende und fein schmeckende Omelette zu kreieren. Sie ist schnell und einfach zubereitet und kann mit allerlei Gemüseresten aufgepeppt werden.**

## Zutaten

6 Eier  
100g Parmesan, gerieben  
1 dl Milch  
600g gekochte Spaghetti  
150g Schinkenwürfel  
Kräuter, gehackt  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 15 Minuten backen

**1** In einer Schüssel die Eier mit der Milch und dem Parmesan verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Spaghetti, Schinkenwürfel und Kräuter untermischen.

**2** In eine ausgebutterte Form füllen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

## Tipp

Spaghetti lassen sich durch andere Pastasorten ersetzen. Falls Sie keine Pastaresten zur Hand und dennoch Lust auf diese Omelette haben: Es braucht etwa 250g rohe Pasta, die man dafür kocht.

