

Spaghettitorte

150 g Spaghetti in Salzwasser kochen, abgießen und mit etwas Öl vermengen, auskühlen lassen.

- 1 Becher Schmand
- 2 Eier
- 100 g Schinken
- 100 g Salami
- 1 Stange Lauch
- 1 rote Paprika
- 1 P. Tomato al Gusto
- 100 g Emmentaler
- 1 TL. Suppenpulver
- 1 TL. Pizzagewürz

Schinken, Salami, Lauch und Paprika in Streifen schneiden.

Den Emmentaler reiben.

Den Schmand und Eier verrühren.

Tomato al Gusto, Suppenpulver und das Pizzagewürz vermischen.

Dann alles in einer großen Schüssel gut vermengen.

Eine Tortenform fetten und die Masse einfüllen.

180° ca. 60 Min.

Extratipp:

Für eine Party die 2 oder 3 fache Menge in der Fettpfanne machen.

