

# Spaghetti-Nester

Dauer : 20 min

## Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Spaghetti
- 1 Eiweiß
- 4 Ei(er) (Wachteleier)
- Salz und Pfeffer
- Parmesan, frisch geriebener



## Anleitung:

1. Spaghetti in Salzwasser nach Vorschrift kochen, Kochzeit um 1 - 2 Minuten reduzieren.
2. In der Zwischenzeit 4 Auflaufförmchen ausbuttern und mit frisch geriebenem Parmesan ausschwenken.
3. Spaghetti abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Eiweiß vermengen, danach sofort in die Auflaufförmchen füllen (drehen). In die Mitte eine kleine Vertiefung einarbeiten und ein Wachtelei hineingeben. Im vorgeheizten Backofen (200°C) auf der oberen Schiene ca. 15 Minuten überbacken, bis das Ei gestockt ist.
4. Mit einem Esslöffel die Nester aus den Förmchen heben, schwarzen Pfeffer frisch darüber mahlen und anrichten.