



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 3359 kJ, 803 kcal, 48,7 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 60,3 g Fett, 182 mg Cholesterin, 3,53 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Spaghetti sind deine absolute Liebingsorte, wenn es um Nudeln geht? Wir können das sehr gut nachvollziehen, wir lieben Spaghetti nämlich auch über alles! Aus unseren Lieblingsnudeln haben wir diesmal leckere Spaghetti Fritters mit Schinken und Parmesan gemacht. Die Fritters sind einfach super lecker und werden in der Pfanne richtig knusprig. Dazu gibt es noch ein leckeres Basilikum-Öl, probier's doch auch einmal aus! So geht's:

Step 1:

Die Spaghetti einmal durchbrechen und in gesalzenem Kochwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Step 2:

Nun die Schinkenwürfel in 1 EL Butter leicht anrösten, dann die Zwiebel und die Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mit anschwitzen, dann in eine Schüssel geben. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls zu den Schinkenwürfeln geben.

Step 3:

Die fertigen Nudeln kannst du nun in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Step 4:

Die Spaghetti mit der Schinkenmischung, dem Parmesan, den Eiern, dem Eigelb, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und aus den Nudeln kleine Puffer ausbacken.

Step 5:

Für das Basilikum Öl, die Blätter von den Basilikumstielen zupfen, die Knoblauchzehe schälen und alles zusammen zu einem dicklichen Öl pürieren.

Zutaten

Für die Spaghetti Fritter

250 g	Spaghetti
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Schinkenwürfel
1 EL	Butter
1 kleines Bund	glatte Petersilie
100 g	Parmesan, frisch gerieben
2	Eier
1	Eigelb
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Öl zum Braten

Für das Basilikum-Öl

1 Topf	Basilikum
1	Knoblauchzehe
100 ml	Öl
50 ml	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zitronensaft