

Spaghettitaart, lekker vegetarisch

Spaghettitaart, lekker vegetarisch. supersimpel uit de oven, goed van te voren te bereiden. En als de visite gearriveerd is en jullie zitten aan de borrel is het een kwestie van de spaghettitaart in de oven te schuiven, 1 uurtje later heb jij een perfecte taart.

Serveer deze met een mooie groene salade en je maaltijd is compleet.

Voor 4 personen (de ovenschaal is 26x17cm – deze gebruik ik altijd voor 4 personen lasagne)

Bereidingstijd ongeveer 20 minuten + 50-60 minuten oventijd

Ingrediënten

- 150 gram volkoren spaghetti
- 2 courgettes
- 2 sjalotjes
- 1 blikje tomatenblokjes
- 200 gram cottagecheese (beter bekend als hüttenkäse)
- 3 eieren
- 3 eetlepels geraspte Peccorino of Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels Italiaanse kruiden (of een mix van oregano, rozemarijn, basilicum en een mespuntje paprikapoeder).
- 3 eetlepels olijfolie
- Eventueel wat zout (niet teveel aangezien de geraspte kaas ook al zout is)

Bereiding spaghettiartaart

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Snij de courgette en sjalotjes in kleine blokjes en bak deze aan in 2 eetlepels olijfolie.
3. Voeg de tomatenblokjes en de Italiaanse kruiden toe.
4. (zet geen deksel op de pan, het vocht van de tomatenblokjes moet nagenoeg verdampen).
5. Zodra het vocht verdampt is, roer dan de spaghetti er door en zet het vuur uit.
6. Verwarm de oven op 180 graden.
7. Kluts de eieren met de cottagecheese en de geraspte kaas in een kom.
8. Smeer de ovenschaal in met 1 eetlepel olijfolie.
9. Stort het groente/spaghettimengsel in de ovenschaal en hussel de eier/cottagecheese er goed doorheen.
10. Zet de ovenschaal voor 50-60 minuten in de oven. Omdat de bovenkant wat donker kan worden heb ik de eerste 30 minuten een stuk aluminiumfolie over de schaal gelegd.

Serveren: direct vanuit de ovenschaal of de taart volledig omdraaien op een bord en zo als een echte taart (met wat versiering) serveren.