

# Spaghettikuchen

## Zutaten:

- 400 g Spaghetti
- 500 g Tomaten
- 150 g gekochter Schinken
- 3 Eier
- 200 g Sauerrahm
- 100 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Paprikapulver

## So wird's gemacht:

- Spaghetti in reichlich Salzwasser etwa 12 Minuten kochen. Danach abgießen und abtropfen lassen.
- Tomaten waschen und halbieren.
- Die Tomaten und den Schinken in Streifen schneiden.
- Spaghetti, Tomaten und Schinken abwechselnd in eine flache, gefettete Auflaufform einschichten.
- Eier mit Sauerrahm verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken und das Ganze über die Spaghetti gießen.
- Den geriebenen Käse darüber streuen.
- Bei 175°C etwa 30 Minuten im Backofen überbacken bis die Eimasse gestockt ist.



[www.kindersprache.ch](http://www.kindersprache.ch)

Informationen für Eltern und Bezugspersonen über den Spracherwerb  
und über Sprachstörungen bei 0-6 jährigen Kindern