Spaghetti-Zucchini-Omelett

Zutaten:

400 g Spaghetti
1 mittelgroße Zucchini
8 Eier
etwas Butter
3 EL Milch
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Thymian
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Spaghetti in einem großen Topf (mind. 2 l Salzwasser) al dente kochen (beim Teilen der Spaghettis soll in der Mitte ein weißer Punkt zu sehen sein). Abschütten und abschrecken. Die Zucchini waschen, putzen und in grobe Streifen raspeln. Die in kleine Würfel geschnittenen Schalotten, den fein gehackten Knoblauch und die Zucchini-Raspel in Butter glasig andünsten. Den Thymian abbrausen, die Blätter abzupfen. Die Eier mit der Milch verrühren, salzen und pfeffern. Den Thymian in die Pfanne geben. Die Spaghetti zufügen und alles gut mischen. Die Eier-Mischung zugeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenn die Eier fast gestockt sind wenden und die andere Seite schön hellbraun anbraten. Aus der Pfanne stürzen, in 8 Teile schneiden und je 2 Stücke auf einen Teller geben. Mit einem Thymian-Sträußchen garnieren.

Tipp: Ein schöner gemischter Salat ergänzt dieses Gericht.