



## Nudelnester

Man nehme für 6 Portionen:

600 g Tagliatelle	
6 Eier	trennen. Eiweiß anderweitig verwenden
100 ml Milch	
120 g Parmesan	reiben
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Backofen vorheizen auf 180° OUH

- Tagliatelle in Salzwasser al dente garen, abgießen und abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit Eigelbe, Milch und Parmesan verquirlen. Salzen und pfeffern und mit den Nudeln vermengen.
- Mit einer Gabel 6 Nester aus den Nudeln formen, diese in eine Auflaufform setzen und im Ofen 5 Minuten überbacken.

Dazu: Die Nester kann man mit diversen Ragouts füllen: Hähnchenleberragout, Entenragout, Wildragout u.v.m.