

Polar's Kochstudio
Rezept 067 / 2008



Spagetti-Auflauf mit Speck

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Nudeln (Spaghetti)
Salz
250 g Mozzarella
200 g Speck, Frühstücksspeck in Scheiben
1 Zwiebel(n)
3 Zehe/n Knoblauch
1 Msp. Chilipulver
2 EL Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Pfeffer
Muskat
evtl. Petersilie
evtl. Basilikum

Zubereitung:



Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Chilipulver hinzugeben und mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 200 Grad (Umluft auf 180 Grad) vorheizen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Spaghetti, die Hälfte vom Mozzarella und die Hälfte vom Speck in eine gefettete Auflaufform schichten. Dann die restlichen Spaghetti darauf geben. Die Sauce darüber verteilen und mit Mozzarella und Speck zu Ende schichten. Den Auflauf im Ofen 30 Minuten garen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen oder mit Basilikumblätter garnieren. Dazu schmeckt ein Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit