



## Hauptgang

# Bunter Spaghetti Gratin

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Spaghetti, Barilla Nr. 7
2 Stangen	Lauch, putzen, in nicht allzufeine Ringe schneiden
3 grosse	Peperoni (Paprikaschoten), gelb, grün und rot, halbieren, das weisse Innere sowie die Kerne entfernen und in Streifen schneiden
½ Bund	Petersilie, glattblättrig, die Blätter fein hacken
150 gr	Speckwürfeli
1 grosse	Zwiebel, geschält, fein gehackt
3 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
250-300 gr	Kirschtomaten, waschen und halbieren
1 TL	Hühnerbrühegranulat (oder einen Hühnerbrühewürfel)
3 Stück	Eier
200 gr	Emmentaler, reif, gerieben (ersatzweise: Greyerzer)
2-3 dl	Rahm (Sahne) (es kann auch Halbrahm verwendet werden)
1-1.5 dl	Weisswein, trocken
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform
	Butterflocken

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Salzwasser	In einer Kasserolle reichlich Salzwasser zum Sieden bringen und die Spaghetti «al dente» kochen. Absieben, abtropfen und in eine grosse Schüssel geben.
Gratinform	Eine grosse, weite Gratinform ausbuttern.
Bratpfanne Zwiebel, Knoblauch; Lauch, Tomaten, Peperoni, Weiss- wein, Hühnerbrühegranulat	In einer Bratpfanne – ohne Zugabe von Fett oder Öl – die Speckwürfeli kross anbraten. Danach die Hitze etwas reduzieren und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Wenn nötig etwas Olivenöl hinzufügen. Den Lauch, die Tomaten sowie die Peperonistreifen dazugeben und mitdünsten. Mit Aromat würzen. Mit einem kräftigen Schuss Weisswein ablöschen und auf kleinem Feuer etwas einkochen lassen. Die gehackte Petersilie sowie das Hühnerbrühegranulat beifügen und umrühren  Das Gemüse nun in die Schüssel mit den Spaghettis geben und mischen. Die Hälfte der Mischung in die Gratinform geben. Die Hälfte des Käses drüberstreuen. Die restliche Spaghetti/Gemüsemischung dazugeben und den restlichen Käse drüberstreuen.
Guss zubereiten	Den Rahm zusammen mit den 3 Eiern verrühren. Würzen mit etwas Salz sowie kräftig Pfeffer aus der Mühle. Den Guss gleichmässig über den Gratin giessen und mit Butterflocken belegen.  Im Backofen (auf mittlerer Schiene) rund 20 Minuten backen.

**Tipp:** Anstelle des Weissweins kann auch 1-1.5 dl Hühnerbrühe verwendet werden.  
150 gr Speckwürfeli passen ebenfalls vorzüglich in dieses Gericht.