



Pastagratin mit Zwiebel, Speck und Sauerrahm

Zwiebel, Speck und Sauerrahm, das erinnert an den Elsässer Flammkuchen, der mit diesem leckeren Trio belegt ist. Das lässt sich gut auf einen Pastagratin übertragen. Sehr gut passt grosse, aber nicht zu dickwandige Pasta wie Pappardelle. Zwiebel und Speck werden zusammen leicht angebraten und dann mit dem Sauerrahm vermischt, um zusammen mit den vorgekochten Pappardelle vermischt zu werden. Gratiniert wird das Ganze nur leicht, Speck- und Zwiebelstückchen sollten nur so leichte Röstspuren zeigen.

Zutaten

80g Pappardelle
60g Bratspeck in Tranchen
1 kleinere Zwiebel
50g Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Pappardelle in Salzwasser gar kochen. Abschütten und mit kaltem Wasser abspülen.

Bratspeck zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel längs zu Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Zusammen in einer Bratpfanne glasig dünsten. Auskühlen lassen.

Etwas Zwiebel und Speck beiseite stellen, den Rest mit Sauerrahm vermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Pappardelle untermischen.

Eine Gratinform ausbuttern, Pappardelle einfüllen und mit dem beiseitegestellten Zwiebel und Speck bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten gratinieren.



