



## Spaghetti-Gratin mit Knoblauch, Speck und Ei

Pasta-Gratins werden meist mit eher groben Teigwaren gemacht: Maccheroni, Penne, groben Hörnli, Nudeln etc. Mit den dünnen Spaghettini zubereitet, wird der Gratin ganz feinstrukturiert und bietet ein besonders "Bissgefühl". Kräftige Zutaten wie Speck und Knoblauch geben dem Gratin "Pep". Beides zusammen kann durchaus süchtig machen, mit einem mitgebackenen Ei obendrauf wird der Gratin jedenfalls zu einem einfachen, herzhaften Schmaus.

### Zutaten (1 Portion)

80g Spaghettini  
40g Bratspeck  
2 grosse Knoblauchzehen  
1 kleine Tomate  
50g Sauerrahm  
30g Gruyère gerieben  
1 Ei  
Kräutersalz  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Spaghettini in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Speck zu schmalen Streifen schneiden, Knoblauch grob hacken. Tomate vierteln, die Kerne so ungefähr entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

Speck und Knoblauch in wenig Bratbutter 2-3 Minuten anschwitzen, bis der Speck glasig wird. Tomate zugeben und kurz mitdünsten. Sauerrahm zugeben.

Ofen auf 180° vorheizen.

Spaghettini zur Sauce geben und vermischen. 20g geriebener Käse untermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Eine Gratinform im Ofen vorwärmen und ausbuttern. Spaghettini in die Gratinform geben, dabei in der Mitte eine kleine Vertiefung eindrücken. Mit dem Rest des Käses bestreuen.

Spaghetti im oberen Drittel des Ofens 10 bis 12 Minuten gratinieren, bis sie leichte Krüstchen zeigen. Gratin kurz aus dem Ofen nehmen, Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lassen. Ei mit Kräutersalz würzen. Gratin weitere 5-6 Minuten backen, bis das Eiweiß gestockt ist.





