



Spaghettigratin mit Lammhackfleisch und Schafkäse

Ganz dünne Spaghetti, oder eben Spaghettini, zB. Barilla No. 3 oder Agnesi No. 2, geben dem Pastagratin eine feine Textur, die sich elegant auf der Zunge anfühlt. Vermischt mit würzigem, mit Knoblauch geschmortem Lammhackfleisch und Weichkäse aus Schafmilch, werden die Spaghettini ganz bestimmt nicht fade.

Spaghettini und das Lammhackfleisch werden vorab gar gekocht, zusammen vermischt und im Ofen nur leicht gratiniert, damit sich nur feine Krüstchen bilden und der Käse zerfließt.

Schafino ist ein exzellenter Schafkäse aus der Käserei Bettswil bei Bäretswil, er ist von feiner Würze, ausgewogen im Geschmack und ideal für diesen Gratin.

Zutaten

80g	Spaghettini
120g	Lammhackfleisch
1	Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel, ca. 20g
1dl	Weisswein
30g	Sauerrahm
1/2Tl	Oregano, getrocknet
	Salz und Pfeffer
80g	Schafweichkäse (Schafino)
	Bratbutter

Zubereitung

Spaghettini in Salzwasser gar kochen, abschütten und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Käse entrinden und zu kleinen Würfeln schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben, Hackfleisch zerzupfen und zugeben, 3-4 Minuten braten lassen ohne zu bewegen. Hackfleisch wenden und kurz weiterbraten (grössere Mengen Hackfleisch portionenweise anbraten). Weisswein dazugiessen, Oregano zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Wein etwas einkochen lassen, leicht salzen und pfeffern. Sauerrahm zugeben, verrühren und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Ev. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss sollte noch etwas Flüssigkeit vorhanden sein (Ev. einen Schluck Wasser zugeben).

Ofen auf 200° vorheizen.

Spaghettini zugeben und gut vermischen. 2/3 der Käsewürfel untermischen. Ein Gratinform ausbuttern und die Spaghettini einfüllen. Mit dem Rest der Käsewürfel bestreuen.

In den Ofen schieben und 15 Minuten gratinieren.







