



Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Spaghetti Auflauf mit Bacon/Frühstücksspeck und Mozzarella

300 g Spaghetti
2 Mozzarella-Kugeln
2 EL Parmesan
100 g Frühstücksspeck in Scheiben
125 g Schinkenwürfel
1 Eigelb
3 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
Chilipulver oder Pul Biber
Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat
1 TL Petersilie und 1 TL Basilikum



Spaghetti mit Bacon & Mozzarella
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Spaghetti kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Chilipulver oder Pul Biber hinzugeben und mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen. Aufkochen lassen. Dann das Eigelb dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 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. Backofen auf 200 Grad (Umluft auf 180 Grad) vorheizen. Den Auflauf im Ofen 30 Minuten garen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie und Basilikum bestreuen.