

Kochen mit Klaus

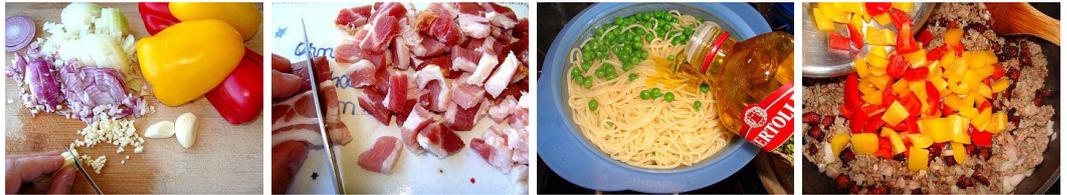
Spaghetti-Gratin mit Hack & Speck

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 300 g Spaghetti, 120 g TK-Erbesen, 300 g gem. Hack, 4 Knobizehen, je 1 weiße & rote Zwiebel, Olivenöl, 150 g geräuch. Bauchspeck, 1 rote & gelbe Paprika, Salz, 30 g Butter, 3-4 EL Mehl, 250 ml Brühe, ca. 600 ml Milch, weißer Pfeffer, Muskat, Kräuter d. Provence, Majoran, 200 g geriebener + 1 Pck. Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Bauchspeck in Streifen schneiden. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten, 5 Min. vor Garende Erbsen zugeben.



2. Bauchspeck knusprig auslassen, Hackfleisch mit etwas Olivenöl zugeben u. krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Chili zufügen u. glasig dünsten. Paprika zugeben u. ca. 10 Min. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter unterrühren. Nudeln abseihen u. unterheben.



3. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Nach u. nach unter ständigem Rühren Brühe u. Milch zugeben, bis eine dickflüssige Béchamel entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.



4. Spaghetti-Hackgemisch in eine große Auflaufform geben, mit der Béchamel übergießen u. den geriebenen Käse darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden, kräftig salzen u. das Gratin damit belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25-30 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: Super lecker!

