

Spaghetti - Gemüse - Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 200 gr Speckwürfel, 300 gr Karotten, 300 gr Champignons, 1 Stange Lauch, 1 große Zwiebel, 250 ml Cremefine zum Kochen, 200 gr Creme fraiche, 5 Eier, 150-200 gr ger. Käse, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten, 1 Schuß Weißwein, 6-8 Spritzer Worcestersauce, Butter zum Einfetten.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Große Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

Die Zubereitung:

Spaghetti kochen und abgießen.

In der Zwischenzeit die Karotten und Zwiebel schälen und würfeln.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Lauch waschen und in feine Streifen schneiden.

Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, das Gemüse hinzugeben kurz mitanbraten, salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen.

Nun das Ganze 5 Minuten dünsten lassen.

Anschl. die Spaghetti hinzugeben, alles vermengen und in die Auflaufform geben.

Cremefine, Creme fraiche, Eier, Käse, Worcestersauce, Salz und Pfeffer verrühren und über den Auflauf gießen.

Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.