

Spaghettiauflauf mit Speck



Zutaten:

300 g Spaghetti
250 ml Sahne
ca. 300 g Mozzarella
ca. 100 g mageren
Bauchspeck
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Muskat
Chilipulver

Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in Olivenöl andünsten. Die Sahne und etwas Wasser dazugeben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Spaghetti in die Auflaufform geben, die Sahnesauce darübergießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen. Den Bauchspeck in sehr dünne Scheiben schneiden und den Auflauf damit bedecken.

Bei 180 °C Umluft ca. 30 min in die vorgeheizte Backröhre geben.