

Nudel- Auflauf mit Hähnchen und Speck

Für 2 Portionen

0,5 Zwiebel	0,5 rote Peperoni	2 EL Oliven
6 getrock. Öl-Tomatenfilets	4 Sch. Bacon	0,5 Zucchini
250 g Fusilli	1 Hähnchenbrustfilet	Gewürzsalz
2 Eier	300 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne
1 EL Tomatenmark	1 Prise Pfeffermix	1 Prise ital. Gewürz
100 g gerieb. Emmentaler		

Eier, Gemüsebrühe, Sahne und Tomatenmark in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt verrühren. Kräftig mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Italian Gewürz würzen. Die Flüssigkeit über die Pasta gießen und alles sorgfältig vermengen, sodass sich die Zutaten gleichmäßig verteilen. Anschließend mit Emmentaler bestreuen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Oliven und getrocknete Tomaten grob hacken. Bacon in kurze Streifen schneiden. Zucchini waschen, trocknen und in 5 mm dicke Halbmonde schneiden. Alles zusammen mit den ungekochten Fusilli in eine Auflaufform geben und gründlich vermengen. Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden, gleichmäßig darauf verteilen und mit Gewürzsalz würzen.

Den Nudelaufbau im heißen Ofen 35 Minuten backen, bis die Pasta al dente und der Käse goldbraun gratiniert ist. Kurz abkühlen lassen und servieren.

Steffen Henssler am 31. August 2026