

Spaghetti-Auflauf

500 g Spaghetti	Salz	1 EL Olivenöl
250 g Rinderhack	700 ml Tomatensoße	1 Knoblauchzehe
450 g Ricotta	1 TL ital. Kräuter	2 Eier (M)
80 g gerieb. Parmesan	450 g gerieb. Mozzarella	Petersilie

Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit etwas Öl einfetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Rinderhack dazugeben und 4-5 Minuten krümelig braten, bis es braun ist. Dann salzen, vom Herd nehmen und die Tomatensoße untermengen.

Nudeln abgießen und für 5 Minuten abkühlen lassen. Knoblauch schälen, kleinhacken und mit Ricotta und italienischen Kräutern in einer Schüssel cremig rühren.

Eier und Parmesan mit dem Schneebesen in einer großen Schüssel verquirlen. Abgekühlte Spaghetti dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Spaghetti dürfen nicht zu heiß sein, sonst gerinnt das Ei.

Die Hälfte der Spaghetti in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Ricotta-Creme zur Hälfte auf den Spaghetti verstreichen und mit der halben Menge Hackfleischsoße bedecken. Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Gleichmäßig mit Mozzarella bestreuen. Auflaufform mit Alufolie abdecken und für 30 Minuten im Ofen backen.

Alufolie entfernen und den Spaghetti-Auflauf für weitere 10-15 Minuten weitergaren, bis der Käse sich goldbraun färbt. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen. Mit frischer Petersilie garnieren, in Stücke schneiden und servieren.

NN am 06. Dezember 2021