

Hähnchen-Brust mit Spaghetti-Speck-Gratin

Für 4 Personen

2 Hähnchenbrustfilets (300 g)	100 g Champignons	1 Zwiebel
80 g Pancetta	Salz	400 g Spaghetti
2 EL neutrales Pflanzenöl	150 ml Weißwein	250 g Sahne
Pfeffer	150 g Parmesan	2 EL Butter
125 g Mozzarella		

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Pancetta ebenfalls fein würfeln.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen.

Die Spaghetti darin bissfest kochen.

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel kräftig darin anbraten.

Die Pilze, die Zwiebel und den Speck zugeben und ebenfalls gut anbraten.

Anschließend mit dem Wein ablöschen und diesen etwas einkochen.

Dann mit der Sahne aufgießen. Alles zusammen aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwischendurch die bissfest gekochten Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen.

Parmesan fein reiben.

Eine Auflaufform dünn mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Spaghetti in die Sauce mischen und ca. 100 g geriebenen Parmesan unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles in die vorbereitete Auflaufform geben.

Mozzarella in Stückchen zerpfeifen und mit dem restlichen Parmesan über das Gratin streuen.

Rest Butter in Flöckchen daraufsetzen.

Gratin 10 Minuten im heißen Backofen gratinieren.

Form aus dem Ofen nehmen, Gratin anrichten.

Christian Henze am 31. August 2023