

Spaghetti-Gratin Carbonara

Für 4-6 Personen

500 g Spaghetti	Salz	2 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
100 g Pilze	1 kleine Zwiebel	100 g Pancetta
2 EL neutrales Pflanzenöl	150 ml Weißwein	300 ml flüssige Sahne
Pfeffer	180 g Parmesan	2 EL Butter
1 Kugel Mozzarella		

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Spaghetti darin al dente kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

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. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel kräftig 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

. Die Spaghetti in die Sauce mischen und ca. 100 g geriebenen Parmesan unterrühren.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann den Pfanneninhalt in eine feuerfeste, leicht gebutterte Form umfüllen. Den restlichen Parmesan sowie den zerpfückten Mozzarella über das Gratin streuen und einige Butterflocken daraufsetzen. Das Gratin für 10 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen (Oberhitze) schieben.

Zum Anrichten:

Das Gratin auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten.

Christian Henze am 16. März 2018