

# Spaghetti-Gratin mit Hähnchen und Spargel

## Für 4 Personen

500 g Spaghetti	Salz	2 Hähnchenbrustfilets
250 g grünen Spargel	1 kleine Zwiebel	100 g Pancetta
2 EL Olivenöl	150 ml Weißwein	250 ml Sahne
Pfeffer	150 g Parmesan	2 EL Butter
1 Kugel Mozzarella (125 g)		

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.

Spargelenden abschneiden, unteres Drittel schälen, und die Stangen dritteln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Pancetta ebenfalls fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel kräftig anbraten., salzen und pfeffern.

Spargel, Zwiebel und den Speck zugeben und ebenfalls gut anbraten. Alles aus der Pfanne herausnehmen, den Ansatz mit Wein ablöschen und etwas einkochen. Dann mit der Sahne aufgießen. Alles zusammen aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti und die anderen Zutaten wieder 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 5 Minuten in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen (Oberhitze) schieben.

Christian Henze am 22. Mai 2020