

# Kleiner Nudel-Auflauf im Glas mit gebratener Gamba

## Für 4 Personen

200 g Spaghetti	1 Stange Staudensellerie	1 Ei (M)
120 g Sahne	60 ml Milch	2 EL Crème-fraîche
50 g Parmesan, am Stück	1 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch
4 Gambas, ohne Kopf	1 EL Olivenöl	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gläser großzügig mit der Butter einfetten. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend die Spaghetti durch ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen. Den Staudensellerie in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa drei Minuten blanchieren. Nun die Nudeln abwechselnd mit dem Staudensellerie in die Gläser füllen. Den Parmesankäse mit einer Reibe fein reiben. Die Milch anschließend zusammen mit der Sahne, dem Ei, der Crème-fraîche und zwei Esslöffeln von dem geriebenen Parmesankäse gut verrühren und herzhaft mit Salz, Pfeffer sowie etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Sahne-Milchmischung über den Nudeln verteilen und für circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Gambas mit dem Zitronensaft beträufeln. Anschließend das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Gambas darin von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen leicht andrücken und zusammen mit dem Rosmarinzweig sowie dem Thymianzweig hinzufügen und alles zwei bis drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die überbackenen Nudeln mit jeweils einer Gamba auf Tellern anrichten und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Horst Lichter am 07. Januar 2012