



Calamarata al forno - mit Bratenresten und Ei

Damit die Bratenreste (Brasato al vino bianco) nicht trocken werden, sollte man sie nur leicht köcheln, etwas Speck sorgt zusätzlich für Saft und Geschmack. Dazu eine Sauce mit Passata und Sauerrahm. Vermischt mit grossformatiger Pasta wird der Gratin schön locker. Als Krönchen ein Ei, Der Gratin darf nicht zulange gebacken werden, damit das Eigelb flüssig bleibt. Man kann den Gratin auch ca. 10 Minuten vorbacken, damit er etwas knuspriger wird, und das Ei erst dann zugeben.

Zutaten (1 Portion)

80g	Calamarata
70g	Bratenresten
30g	Bratspeck
1	kleine Zwiebel
2	kleine Knoblauchzehen
1dl	Passata di Pomodoro
1El	Sauerrahm
20g	Greyerzer gerieben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Calamarata in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Bratenresten und Speck klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Zusammen in Bratbutter ca. 8-10 Minuten sanft dünsten. Passata und Sauerrahm untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Calamarata und Greyerzer untermischen. Zum Schluss mit Käse bestreuen, eine leichte Delle eindrücken und das Ei hinein geben. In

die Mitte des Ofen einschieben und ca. 8 Minuten gratinieren. Ei am Schluss würzen.



