



## Spaghetti alla contadina al forno

Alla contadina, nach Bauernart, das ist kein genaues Rezept, vielmehr werden dabei Zutaten verwendet, die gerade verfügbar sind. Im Sommer sind das Gemüse, im Winter eher Speck und Fleisch. Zwiebel, Knoblauch und Tomate gehören meistens dazu. Das rustikale Spaghetti-Gericht schmeckt auch mit reichlich Käse im Ofen überbacken ausgezeichnet. Obendrauf ein Ei, von dem das Eigelb beim Anschneiden so schön durch die Spaghetti sickert.

### Zutaten

70g Spaghetti  
20g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Scheiben Bratspeck  
80g Schweinefleisch (Huft)  
3Tl Tomatenpüree  
1Tl Oregano getrocknet  
4cl Rotwein  
30g Sbrinz gerieben  
1 Ei  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Fleisch zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden, Speck zu Scheiben, Zwiebel zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Zwiebel, Knoblauch und Speck kurz anbraten. Fleischwürfel und Tomatenpüree zugeben und leicht anrösten. Rotwein dazugießen, Oregano zugeben, Wein leicht einköcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti abgießen und mit der Sauce vermischen. Die Hälfte des Käse untermischen.

Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln. Spaghetti einfüllen und in der Mitte eine leichte Delle eindrücken. Mit dem Käserest bestreuen. 10 Minuten im Ofen überbacken. Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lassen, Ei nach Belieben würzen und den Gratin für weitere 6 Minuten in den Ofen schieben.







