Gratinierte Tomatenspaghetti mit Zwiebel, Käse, Knoblauchbutter und Spiegelei

Im Untertitel könnte es auch heissen: "Die Verzweiflungstat eines hungrigen Jungesellen angesichts des (fast) leeren Kühlschrankes." Spaghetti sind immer vorrätig und gut, am liebsten mit einer deftigen Sauce. Da sind Zwiebel, Knoblauch, Tomatenpüree und Passata die Pomodoro gefragt und auch Käse, kein Parmesan, aber ein rezenter Halbhartkäse. Die Tomatenspaghetti mit Käse bestreut und nicht zu knapp Knoblauchbutter beträufelt - dann in den Ofen. Zum Schluss ein Spiegelei auf das feine Krüstchen legen. Das macht auch satt und zufrieden.

Zutaten (1 Portion)

80g	Spaghetti
1	rote Zwiebel, ca. 80g
2Tl	Tomatenpüree
1dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Oregano, getrocknet
60g	Halbhartkäse rezent, gerieben
15g	Tafelbutter
1	grosse Knoblauchzehe
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Paprika
	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel schälen, längs zur Schale halbieren und zu groben Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen 20 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Tomatenpüree zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Passata zugeben, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.

Nebenher die Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Spaghetti mit der Sauce vermischen, etwas Pastawasser zugeben, damit sie schön geschmeidig werden. Die Hälfte des Reibkäses untermischen. Spaghetti in eine eingeölte Gratinform geben, den Rest des Käses darüberstreuen. Tafelbutter schmelzen, die Knoblauchzehe dazupressen, etwas verrühren und über den Käse giessen.

Gratin in der Mitte des 200° heissen Ofens überbacken.

Ein Spiegelei braten und auf den Gratin legen.