



Pasta pasticciata al forno - "Verpfuschter" Nudelgratin

Mit diesem Namen kann nur ein Restengericht gemeint sein und da sind die Zutaten nicht so genau vorgegeben, einfach das, was irgendwie übrig geblieben ist. Wenn es dabei ganz unterschiedliche Zutaten sind, umso besser. Gemüse, Pilze, ein Bratenrest, Schinken oder ein würziger Speck, wie der Guanciale von der Schweinebacke. Auch der Saucenrest von einem Schmorgericht kann verwertet werden.

Ein rohes Ei, das nur kurz mitgebacken wird, sitzt als Krönung zuoberst auf dem Gratin, beim Anschneiden läuft das flüssige Eigelb so schön durch dieses "verpfuschte" Gericht.

Zutaten (pro Portion)

80g	Tagliatelle
50g	Guanciale
1	Knoblauchzehe
1	Piccadilly-Tomate
60g	Zucchini
2	Champignons
30g	Gemüsesauce (z.B. von da)
5cl	Vollrahm
40g	Parmesan gerieben
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Paprika
	Raps-, oder Olivenöl

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgießen.

Alle Zutaten zu kleinen Würfelchen schneiden, Guanciale zu kurzen, schmalen

Streifen schneiden, Knoblauch hacken.

Guanciale mit dem Knoblauch in wenig Öl glasig dünsten, Champignons zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Zucchini, Tomate und Gemüsesauce zugeben und ca. 10 Minuten weiterdünsten. Vollrahm zugießen und leicht einkochen lassen. Sauce mit wenig Pfeffer abschmecken. Tagliatelle zugeben und vermischen. Die Hälfte des Parmesans untermischen.

In eine eingeeölte Gratinform geben und in der Mitte eine Delle in eindrücken. Mit dem Rest des Parmesans bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 12-14 Minuten überbacken. Gratin aus dem Ofen nehmen, ein Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lassen, nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika...).

Gratin für weitere 5-6 Minuten in den Ofen schieben bis das Eiweiss leicht gestockt ist.







