Spaghetti al forno - mit Steinpilzen und Camembert

Die Spaghetti werden nur leicht überbacken, es soll sich nur ein feines Krüstchen bilden und der Camembert schmilzt schnell und fliesst bereits nach kurzer Zeit durch die Spaghetti. Camembert ist zwar mild, harmoniert mit seinem eigenen Charakter dennoch gut mit dem kräftigen Geschmack der getrockneten Steinpilze.

Eine Empfehlung: Der "Züri-Camembert" von der Käserei Bettswil ist von bester Qualität und auch pur ein Genuss.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
10g	Butter
1	Knoblauchzehe
15g	Steinpilze getrocknet
30g	Sauerrahm
80g	Brie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen. Leicht ausdrücken und zu groben Stücken schneiden. Knoblauch hacken und den Camembert zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Steinpilze mit dem Knoblauch in Butter 2-3 Minuten dünsten. Sauerrahm und ca. 5cl Einweichwasser zugeben und aufkochen. Mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti zugeben und vermischen und kurz köcheln lassen.

Ein Gratinform ausbuttern, Spaghetti einfüllen und mit dem Camembert belegen.

20 Minuten im auf 200° vorgeheizten Ofen überbacken.