



Penne-Gratin mit Speck, Zwiebeln, Erbsen und Ei

Die Penne eignen sich sehr gut für die Zubereitung von Gratins, da sie ihm Volumen geben und eine lockere Konsistenz verleihen. Mit Speck, Zwiebel, Erbsen und gewürzt mit Pfeffer und Muskatnuss wird er nicht zu deftig, aber doch von rustikaler Art. Vor dem Überbacken wird er mit gebräunter Butter beträufelt, was ihm eine leicht nussige Note verleiht. Und zum Finish wird ein Ei nur kurz mitgebacken, damit das Eiweiss nur leicht stockt, das Eigelb flüssig bleibt und beim Anschneiden im Gratin versickert.

Zutaten (pro Portion)

80g	Penne
60g	Bratspeck
40g	Zwiebel
1dl	Vollrahm
	Pfeffer und Muskatnuss
40g	Erbsen TK
40g	Halbhartkäse, z.B milder Appenzeller
15g	Tafelbutter
1	Ei
	Kräutersalz
	Salz

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel längs zur Schale zu dünnen Scheiben schneiden. Specktranchen zu 2cm breiten Streifen schneiden. Käse durch die Röstiraffel reiben.

Zwiebel wenig Butter 5 Minuten dünsten, Speck zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Erbsen zugeben und den Rahm zugießen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Sauce

5 Minuten köcheln lassen. Sauce etwas auskühlen lassen.

Penne in eine Schüssel geben und mit 30g Käse und der Sauce vermischen. Eine Gratinform ausbuttern und die Penne einfüllen. Mit dem Rest des Käses bestreuen. In der Mitte des Gratins eine Delle eindrücken.

Tafelbutter in einem Pfännchen aufschäumen lassen, köcheln lassen bis sie leicht braun wird und über den Gratin träufeln.

Gratin in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten vorbacken bis er leichte Röstspuren zeigt. Ein Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lassen. Mit Kräutersalz würzen und weitere 5 Minuten überbacken.







