

Spaghetti vom Blech

400 g Spaghetti
150 g Gruyère, geraffelt
400 g Crème Fraiche
5 Eier, verklopft
100 g Kapern, abgetropft
3 Knoblauchzehen, mit etwas Salz zerdrückt
1/2 Bund Salbei, grob gehackt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Öl
100 g durchwachsener Speck

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und durch ein Sieb abgiessen. Spaghetti mit Gruyère, Crème Fraiche, Eiern, Kapern, Knoblauch und Salbei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. (Alternativ: Eier verklopfen, Crème Fraiche zugeben, mischen. Restliche Zutaten in die Masse geben und gut mischen. Erst dann die Eier-Käse-Knoblauch-Salbei-etc.-Masse mit den Spaghetti vermengen.)

Ein Backblech mit hohem Rand mit dem Öl einfetten und die Nudelmasse darauf verteilen. Den Speck würfeln und darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 225° 15 bis 20 min backen. Dazu passt z.B. eine Tomaten-Rahm-Sauce.