



DAS REZEPT VOM SONNTAG, 29.11.2009

Spaghettigratin



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 350 g Spaghetti
- 150 g Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Becher Saucen-Halbrahm à 180 g
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
2. Inzwischen Schinken in Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Schnittlauch fein schneiden. Alles zusammen mit dem Saucenhalbrahm in einer Pfanne bei kleiner Hitze erwärmen.
3. Spaghetti abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Mit der Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionenweise in Gratinförmchen geben, dabei in der Mitte ein Nestchen bilden. Je ein Ei hineingeben. Gratins im Ofen 8 Minuten backen.

Nährwerte pro Person

2450 kJ | 580 kcal | Fett: 21 g | Eiweiss: 28 g | Kohlenhydrate: 70 g

Rezepte suchen »

Content by **saisonné**küche



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 05.12.2009

Rindsteak unter der Pilzhaube

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM FREITAG, 04.12.2009

Nudeln mit Gemüse aus dem Wok

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 03.12.2009

Flammkuchen mit Trutenfleisch

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM MITTWOCH, 02.12.2009

Fischragout

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DIENSTAG, 01.12.2009

Rippli mit Kruste auf gebratenem Kohl

[Rezept lesen](#)

