

Spaghetti Auflauf



Zutaten:

400 g Spaghetti	500 g Schweinemett
500 g passierte Tomaten	100 ml Sahne
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL ital. Kräuter
250 g Mozzarella	1 gelbe Paprika
200 g Gouda, gerieben	1 rote Paprika
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Das Mett anbraten und beiseite Stellen.

Paprika, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Mit den passierten Tomaten und der Sahne ablöschen, aufkochen lassen und mit den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella in Würfel schneiden. Spaghetti, Zwiebel-Paprika-Sauce und Mozzarella in einer Schüssel vermengen.

Die Hälfte der Spaghetti in eine gefettete Auflaufform geben und das Mett darauf verteilen. Dann die restlichen Spaghetti darauf geben. Zum Schluss den geriebenen Gouda darüber verteilen.

Den Auflauf bei indirekter mittlerer Hitze (200°C) bei geschlossenem Deckel ca. 20-30 Minuten grillen, bis der Käse verlaufen und goldbraun ist.

Also dann...gut Glut!