



Arrabbiata-Pasta-Auflauf mit Speck

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	3 St.
Mozzarella	2 St.
Öl	3 EL
Tomatenmark	4 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	2 TL
Zucker	1 TL
Tomaten, passiert	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Chili, gemahlen	1 TL
Speckstreifen	200 g
Makkaroni	500 g
Parmesan, gerieben	100 g
Thymian, frisch	10 g
Butter	3 EL
Paniermehl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, mittlere Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin ca. 2 Min. anschwitzen. Tomatenmark, Kräuter der Provence und Zucker zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Passierte Tomaten und 100 ml Wasser hinzufügen und ohne Deckel ca. 10 Min. einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Chili scharf abschmecken.
3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 4 Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne nicht säubern.
4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Makkaroni im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. In einer Auflaufform Makkaroni, Speck und Sauce mischen. Mozzarella auf dem Auflauf verteilen, mit Parmesan bestreuen und auf der obersten Schiene des Ofens ca. 10 Min. goldbraun überbacken.
6. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und hacken. In die Pfanne 2 EL Butter zum Bratensatz geben und auf mittlerer Stufe aufschäumen lassen. Paniermehl und Thymian in der Butter ca. 2 Min. goldbraun anbraten und danach in einer Schüssel beiseitestellen.

7. Wenn der Auflauf goldgelb überbacken ist, vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit Thymianbröseln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1177 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	57 g