



Spargel-Teigwaren-Gratin mit Speck

Zutaten

Für 4 Personen

Gratinform à 2 l

250 g Hörnli, al dente gekocht, abgetropft
50 g Spaghetti, al dente gekocht, abgetropft, klein
geschnitten
2 EL Bratcrème
200 g Spargeln, in Scheiben
300 g Speckwürfeli
140 g getrocknete Tomaten aus dem Öl, in kleinen
Würfeln

4 dl Milch
5 Eier, verquirlt
100 g geriebener Gruyère AOP
etwas Kardamompulver
etwas Korianderpulver
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Koch-/Backzeit: 20 Minuten

Auf dem Tisch in 50 Minuten

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Heissluft/Umluft) vorheizen. Form im Ofen ca. 5 Minuten erwärmen, herausnehmen. Bratcrème, Spargeln, Speck und die getrockneten Tomaten darin verteilen, im Ofen ca. 5 Minuten anbraten. Form herausnehmen, Teigwaren hinzufügen, unterheben.
2. Milch, Eier und die Hälfte des Käses mischen, mit Kardamom, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken, unter die Teigwaren mischen.
3. Mit dem restlichen Käse bestreuen und für 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 881 kcal, 39g Eiweiss, 56g Fett, 58g Kohlenhydrate.