

Spaghetti - Überbackene

Kategorien: Vorspeise, Spaghetti, Tomate, Käse, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Spaghetti
4	Tassen	Marinara (oder eine andere Gute italienische Tomatensauce)
1	Tasse	Monterey Jack Kaese (Ersatz: Edamer, Muenster)
3/4	Tasse	Ciabatta-Krumen

Anleitung:

Die Nudeln kochen, abtropfen und abschrecken. Den Ofen auf 180 oC vorheizen. Eine 2-Liter-Auflaufform leicht ausfetten. Die Haelfte der Nudeln auf den Boden geben, darauf die Haelfte der Tomatensauce, die Haelfte des Kaeses und die Haelfte der Brotkrumen. Wiederholen. 20-30 Minuten backen, bis die Oberflaeche leicht gebraeunt ist. Heiss servieren.

Die Beigabe von gegartem Hackfleisch oder Salsiccia macht die Vorspeise noch herzhafter.