

## Teigwarengratin nach Nonnas Art

Kategorien: Teigwaren, Gratin, Nudeln, Speck, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Hohlfoermige Teigwaren Z.B. Maccheroni Chiffer Grosse Hoernli
150	Gramm	Magere Bratspeckscheiben
1	Bund	Petersilie
300	ml	Halbrahm
2		Eier
2	Essl.	Tomatenpueree
100	Gramm	Parmesan; gerieben oder Sbrinz Salz Pfeffer

### Anleitung:

Die Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Gleichzeitig den Speck in Streifen schneiden. Im eigenen Fett langsam knusprig braten.

Petersilie fein hacken. Mit Halbrahm, Eiern und Tomatenpueree sehr gut verruehren. 2/3 des Kaeses beifuegen und den Guss mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Teigwaren abschuetten und abtropfen lassen. Mit dem Rahmguss und dem Speck mitsamt Fett mischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben. Mit dem restlichen Kaese bestreuen.

Den Teigwarengratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20-25 Minuten ueberbacken.