

Rezept

Blechspaghetti

Ein Rezept von Blechspaghetti, am 30.04.2025

Zutaten

400 g Spaghetti	Salz
2-3 Knoblauchzehen	1/2 Bund Salbei
100 g durchwachsener Räucherspeck	1 TL Olivenöl
3 Eier	350 g Crème fraîche
100 g Parmesan, frisch gerieben	100 g Kapern
Pfeffer	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 Knoblauchzehe	2-3 TL Zucker
75 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti in 5 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Salbei waschen und trockenschütteln, die Blätter grob hacken. Den Speck klein würfeln. Den Backofen auf 225° vorheizen.
2. Spaghetti abgießen, abtropfen lassen. Ein Backblech mit hohem Rand mit dem Öl einfetten, Nudeln gleichmäßig darauf verteilen.
3. Die Eier mit der Crème fraîche, dem Parmesan, den Kapern, dem Speck, dem Salbei und dem Knoblauch gut verrühren. Salzen, pfeffern und über die Spaghetti gießen. Die Nudeln im heißen Backofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 20 Min. backen.
4. Inzwischen für die Sauce die Tomaten in einem Topf pürieren. Knoblauch schälen, dazudrücken. Einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen. Crème fraîche unterrühren. Zu den Spaghetti servieren.