

# Rezepte vom 22.05.2020

## Spaghetti-Gratin mit Hähnchen und Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spaghetti
- Salz
- 2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
- 250 g grünen Spargel
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Pancetta oder durchwachsener Bauchspeck
- 2 EL Olivenöl
- 1 Tasse Weißwein (ca. 150 ml)
- 2 Tassen flüssige Sahne (ca. 250 ml)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL Butter
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)



### Zubereitung:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Spaghetti darin al dente kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Spargelenden abschneiden, unteres Drittel schälen, und die Stangen dritteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Pancetta ebenfalls fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel kräftig anbraten., salzen und pfeffern.

Spargel, Zwiebel und den Speck zugeben und ebenfalls gut anbraten. Alles aus der Pfanne herausnehmen, den Ansatz mit Wein ablöschen und etwas einkochen. Dann mit der Sahne aufgießen. Alles zusammen aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti und die anderen Zutaten wieder in die Sauce mischen und ca. 100 g geriebenen Parmesan unterrühren.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann den Pfanneninhalt in eine feuerfeste, leicht gebutterte Form umfüllen. Den restlichen Parmesan sowie den zerpflückten Mozzarella über das Gratin streuen und einige Butterflocken daraufsetzen. Das Gratin für 5 Minuten in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen (Oberhitze) schieben.

## Ruck Zuck Apfelaufbau

### Zutaten für 4 Personen:

- 120 g Mehl
- 130 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Äpfel (z.B. Boskop)
- 4 EL Apfelmus
- 1 Vanilleschote



### Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Mehl, Zucker und Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben. Mit den Händen rasch zu Streuseln kneten.

Äpfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Apfelwürfel und Apfelmus mischen.

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanillemark unter die Apfelmasse rühren.

Apfelmasse auf feuerfeste Schälchen oder Teller verteilen und die Streusel darübergeben. Im Backofen 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.