

## Christian Henze Spaghetti-Speck-Gratin

Donnerstag, 31. August 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Pasta, Mediterran, Feine Küche

### Zutaten:

2	Hähnchenbrustfilets (300 g)
100 g	Champignons
1	Zwiebel
80 g	Pancetta
etwas	Salz
400 g	Spaghetti
2 EL	neutrales Pflanzenöl
150 ml	Weißwein
250 g	Sahne
1/2 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
etwas	Pfeffer aus der Mühle
150 g	Parmesan
2 EL	Butter
125 g	Mozzarella
3 Stiele	Basilikum
80 ml	Olivenöl



### Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Den Pancetta ebenfalls fein würfeln.
5. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen.
6. Die Spaghetti darin bissfest kochen.
7. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel kräftig darin anbraten.
8. Die Pilze, die Zwiebel und den Speck zugeben und ebenfalls gut anbraten.
9. Anschließend mit dem Wein ablöschen und diesen etwas einkochen.
10. Dann mit der Sahne aufgießen. Alles zusammen aufkochen und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Zwischendurch die bissfest gekochten Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen.
12. Parmesan fein reiben.
13. Eine Auflaufform dünn mit Butter ausfetten.
14. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.
15. Die Spaghetti in die Sauce mischen und ca. 100 g geriebenen Parmesan unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles in die vorbereitete Auflaufform geben.
16. Mozzarella in Stückchen zerpflücken und mit dem restlichen Parmesan über das Gratin streuen. Rest Butter in Flöckchen daraufsetzen. Gratin 10 Minuten im heißen Backofen gratinieren.
17. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter mit Olivenöl in einen Mixer geben, fein pürieren und mit je einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
18. Form aus dem Ofen nehmen, Gratin auf Teller geben und mit dem Basilikum-Öl beträufeln.

Pro Portion: 1020 kcal/ 4280 kJ

74 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß, 54 g Fett