Carbonara-Pasta-Auflauf

Der Carbonara-Pasta-Auflauf mit cremige Eier-Obers-Sauce, würzigem Schinkenspeck und aromatischem Parmesan machen diesen Nudelauflauf zu einem echten Familienliebling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

400 g	Penne (oder andere kurze Pasta)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Speck (luftgetrocknet)
	Butter (für die Form)
1 EL	Pflanzenöl
200 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eier
200 ml	Schlagobers
125 g	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Carbonara-Pasta-Auflauf** die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Schinkenspeck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

2. Etwas Pflanzenöll in einer Pfanne erhitzen und den Schinkenspeck darin etwa zwei bis drei Minuten knusprig anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz glasig anschwitzen. Mit einem Teil der Milch ablöschen und die Mischung in eine große Schüssel geben.

3. Die Eier mit Schlagobrs und der restlichen Milch verquirlen. Die gekochten **Nudeln** sowie die Hälfte des geriebenen Parmesans hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer

würzen. Die Nudelmasse gleichmäßig in der vorbereiteten Auflaufform verteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Den Carbonara-Pasta-Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten goldgelb backen, bis die Oberfläche schön gratiniert ist.

Tipp

Den Carbonara-Pasta-Auflauf nach dem Backen kurz ruhen lassen und nach Belieben mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit einem Blattsalat servieren.