

# Carbonara-Pasta-Auflauf

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|        |                                                  |
|--------|--------------------------------------------------|
| 400 g  | <a href="#">Penne</a> ( oder andere kurze Pasta) |
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>                          |
| 2 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                    |
| 200 g  | <a href="#">Speck</a> (luftgetrocknet)           |
|        | <a href="#">Butter</a> (für die Form)            |
| 1 EL   | Pflanzenöl                                       |
| 200 ml | Vollmilch                                        |
| 3 Stk. | <a href="#">Eier</a>                             |
| 200 ml | <a href="#">Schlagobers</a>                      |
| 125 g  | <a href="#">Parmesan</a> (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.