Dreierlei-Käse-Spaghetti-Gratin

Noch Spaghetti vom Vortag übrig? Dann ist das Rezept für Dreierlei-Käse-Spaghetti-Gratin genau das Richtige!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

400 g	Spaghetti
250 g	Mozzarella
120 g	Gruyere
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
4 Stk.	Eier
120 ml	Milch
1 EL	Butter (für die Form)
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
250 g	Semmelbrösel
120 g	Parmesan
3 EL	Butter
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für **Dreierlei-Käse-Spaghetti-Gratin** den Backofen auf 190°C vorheizen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Gruyère und Parmesan reiben. Frühlingszwiebeln putzen und die weißen Teile in dünne Ringe schneiden.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Spaghetti vom Vortag mit Mozzarella, Gruyère und Frühlingszwiebeln vermengen und in die Auflaufform füllen. Eier mit Milch verquirlen und über die Spaghetti gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mit Parmesan und Semmelbrösel verrühren und auf den Spaghetti verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten überbacken. Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen und dann servieren.

Tipp

Zum Dreierlei-Käse-Spaghetti-Gratin schmeckt ein frischer grüner Salat.