Spaghetti-Auflauf

Der Spaghetti-Auflauf mit Mozzarella überbacken schmeckt der ganzen Familie. Ein Rezept da man probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

500 g	Spaghetti
	Salz
1 EL	Olivenöl
250 g	Faschiertes
700 ml	Tomatensauce
1 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Ricotta
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
2 Stk.	Eier
80 g	Parmesan (gerieben)
200 g	Mozzarella (gerieben)
	Petersilie (zum Garnieren)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform zirka 20x30 cm einfetten.

2. Die Spaghetti in Salzwasser laut Packungsanleitung kochen.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte zirka 5 Minuten anbraten. Mit Salz würzen, von der Hitze nehmen, die Tomatensauce zugeben und verrühren.

4. Die Spaghetti abgießen und einige Minuten abkühlen lassen. Die Knoblauchzehe schälen,

und klein zerhacken. Ricotta in eine Schüssel geben, Knoblauch und italienische Kräuter zugeben und cremig rühren.

5. Die Eier in eine große Schüssel schlagen, Parmesan hinzugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Die abgekühlten Nudeln dazu geben und vermengen.

6. Die Hälfte der Nudeln in die Form verteilen, Ricotta darüber verstreichen und mit dem Faschierten bedecken. Den Vorgang wiederholen und abschließen mit geriebenen Mozzarella bestreuen.

7. Die Form mit Alufolie bedecken und im Backofen 30 Minuten backen, Folie entfernen und für weitere 10-15 Minuten backen.

8. Den **Spaghetti-Auflauf** vom Ofen nehmen mit frisch gehackter Petersilie garnieren, in Stücke schneiden und auf Teller servieren.

Tipp

Im Video wurde mit dem Mozzarella nicht gespart, grundsätzlich reichen 150-200 Gramm.