

Ofen-Pasta mit zweierlei Käse

Für 2 Personen:

Für die Pasta:

300 g gekochte Farfalle	100 g Gouda, gerieben	150 g Kirschtomaten
100 g Feta	5 EL Olivenöl	1 Bund Rucola
Salz, Pfeffer		

Für Eisberg-Bowl:

5 Bio-Eier	200 g gekochter, geräuch. Bauchspeck	1 EL Butter
2 EL flüssiger Honig	3 EL heller Balsamico Essig	1 EL feiner Senf
Salz, schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl

Pasta:

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Die Farfalle mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, abgießen und in eine Auflaufform füllen.

Währenddessen die Kirschtomaten waschen und halbieren, den Feta würfeln. Gouda, Feta mit Olivenöl zu den heißen Farfalle geben, vermengen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten überbacken.

Inzwischen den Rucola waschen, trocken schütteln und grob in Stücke schneiden.

Die Form aus dem Backofen nehmen, die Pasta mit zwei Löffeln gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola darüber verteilen.

Eisberg-Bowl:

Die Eier 6-8 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Inzwischen den Bauchspeck in 3-4 cm große Rechtecke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und den Bauchspeck darin von jeder Seite 3 Minuten kräftig anbraten. Den Honig darüber träufeln, kurz karamellisieren lassen und vom Herd nehmen.

Eisbergsalat waschen, trocken schleudern, in grobe Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Die Vinaigrette über den Eisberg geben und vermengen.

Auf zwei Bowls verteilen und dann den Honig-Bacon darauf anrichten. Die innen noch weichen Eier in Stücke schneiden, dazugeben und genießen.

Christian Henze am 21. Mai 2022