

## Christian Henze Nudelgratin mit Speck, Apfel und Käse

Dienstag, 17. September 2024  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde | Schwierigkeitsgrad: leicht | Heimatküche

### Zutaten:

Für das Gratin:

500 g	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 Spritzer	Zitronensaft
1/2	Zimtstange
40 ml	Wasser
etwas	Salz
300 g	Penne (oder andere kurze Röhrenpasta)
300 g	geräucherter Bauchspeck
4 EL	Olivenöl
200 g	Greyerzer (oder Bergkäse)
2,5 EL	Butter

Für den Salat:

1	Kopfsalat
1/2	Zwiebel
3 EL	Weißweinessig
1/2 TL	Senf
6 EL	Oliven- oder Rapsöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Zucker

### Zubereitung:

1. Äpfel waschen, schälen und entkernen. Dann Äpfel in kleine Stücke schneiden.  
Tipp: Wer eine Flotte Lotte besitzt, kann die Äpfel einfach nur abwaschen und mit Schale und Kerngehäuse in Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Zitronensaft, Zimtstange und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze die Äpfel ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.
3. Die Zimtstange aus dem Topf entfernen.
4. Die Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren oder durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) passieren.
5. Für die Nudeln reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Penne darin nach Packungsangabe al dente garen.
6. Inzwischen den Speck fein würfeln.
7. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin gut anbraten.
8. Den Käse fein reiben.
9. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft vorheizen.
10. Die Auflaufform mit 1 TL Butter ausfetten.
11. Die gegarten Nudeln abgießen, tropfnass zum Speck in der Pfanne geben, gut durchschwenken, dann in die Auflaufform geben.
12. Das Apfelmus und die Hälfte vom geriebenen Käse zu den Nudeln geben und alles gut vermischen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen und alles im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten gratinieren.
13. Inzwischen den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen
14. Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und fein schneiden. Essig, Senf und Öl in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut verrühren. Die Zwiebel untermischen.
15. Das Nudelgratin aus dem Ofen nehmen und reichlich Pfeffer aus der Mühle darüber geben.
16. Kurz vor dem Servieren den Kopfsalat mit dem Dressing marinieren und zum Nudelgratin reichen.

Pro Portion: 1270 kcal/ 5320 kJ  
71 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 96 g Fett