

Zutaten:

- 350 g Spaghetti
- 100 g durchwachsenen Speck
- 2 große Zwiebeln
- 100 g gek. Schinken
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 500 g Champignons
- 1 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer
- ½ TL getr. Basilikum

- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL gehackte Petersilie
- 5 EL geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Backofen auf 250°C vorheizen, Spaghetti al dente kochen, die Pilze blättrig schneiden.
2. Den Speck würfeln und anbraten. Die gehackte Zwiebeln dazu geben und goldgelb dünsten.
3. Den gekochten Schinken in dünne Streifen schneiden und mit den zerkleinerten Tomaten (mit Saft) und den Pilzen zum Speck in die Pfanne geben.
4. Sahne und Basilikum zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und bei schwacher

Hitze ca. 10 Min. kochen (die Sauce sollte nicht einkochen).

5. Die Spaghetti mit der Sauce mischen und in eine feuerfeste Form geben.

6. Mit gehackter Petersilie und Käse bestreuen und im Backofen ca. 5 Min. gratinieren.