



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 35 min.

Tilberedningstid: 40 min.

## Ingredienser

2½ vand

1 tsk. salt

3 spsk. olie

250 g bred båndspaghetti

200 g baconstrimler

2 løg

1 tsk. merian

500 g kvark (20%)

2 æg

1½ dl piskefløde

1 tsk. hvid peber

75 g smør

4 spsk. rasp

2 spsk. finthakket persille

## Beskrivelse

Vandet bringes i kog og salt og 1 spsk. af olien tilsættes. Pastaen koges al dente i det kogende vand.

Løgene pilles og hakkes fint. Resten af olien varmes på en pande og baconstrimlerne steges gyldne sammen med løgene. Når pastaen er færdig, så afdryp den godt og kom den tilbage i gryden igen. Her blandes bacon, løg og merian i. Rør det hele godt sammen.

Kvarken røres med æg og fløde i en skål. Smages kraftigt til med salt og hvid peber.

Ovnen varmes til 180 grader. Et ovnfast fad smøres og en tredjedel af pastaen kommes i fadet. Derefter kommes halvdelen af kvarkmassen i. Fordel det godt oven på pastaen. Kom endnu et lag pasta i og tilsæt resten af kvarkmassen. Slut af med resten af pastaen.

Smelt smøret i en gryde og rør derefter raspen i til det bliver til en klistret og klumpet masse. Fordel den over det sidste lag pasta i fadet.

Bag det hele i midten af ovnen i 30 minutter. Skru derefter varmen op til 220 grader og gratiner yderligere i 10 minutter. Gerne på øverste rille.

Servers med det samme, drysset med persille.