

Σουφλέ ζυμαρικών πεντανόστιμο και αγαπημένο. Συνταγή για ζυμαρικά στο φούρνο με κρέμα γάλακτος και τυριά που λιώνουν. Φτιάξτε τέλεια ζυμαρικά ογκρατέν φούρνου!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. ζυμαρικά (πέννες, ριγκατόνι, κοχυλάκι, ταλιατέλες, ότι θέλετε)

400 ml κρέμα γάλακτος

10 φέτες μπέικον σε καρεδάκια

5 φέτες γαλοπούλα ή ζαμπόν σε καρεδάκια

500 γρ. διάφορα κίτρινα τυριά που λιώνουν (γκούντα, μοτσαρέλα, κασέρι, ρεγκάτο)

2 αυγά

Το λευκό μέρος από ένα μικρό πράσο σε ροδέλες (προαιρετικά)

Το λευκό μέρος από ένα φρέσκο κρεμμυδάκι σε ροδέλες (προαιρετικά)

Λίγο ελαιόλαδο για τα ζυμαρικά

Λίγη φρυγανιά για πασπάλισμα

Αλάτι και πιπέρι

Σουφλέ ζυμαρικών

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε ελαφρώς αλατισμένο νερό 2-3 λεπτά λιγότερο από ότι αναγράφεται στη συσκευασία.

Ταυτόχρονα σε τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον. Αν επιλέξουμε να βάλουμε πράσο και κρεμμυδάκι, τα σωτάρουμε και αυτά στο ίδιο τηγάνι.

Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο ανακατεύοντας για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Σε μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος, τα αυγά χτυπημένα και τα μισά τυριά. Βάζουμε και λίγο πιπέρι.

Προσθέτουμε το μπέικον (και το πράσο) στα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε και το μίγμα τυριών-αυγών-κρέμας.

Σε πυρίμαχο κεραμικό ή γυάλινο σκεύος αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο. Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με λίγη φρυγανιά τριμμένη.

Αδειάζουμε τα ζυμαρικά και τα απλώνουμε στο ταψί.

Από πάνω ρίχνουμε τα υπόλοιπα τυριά. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά ακόμη.

Ψήνουμε στο φούρνο στους 200° μέχρι να λιώσουν τα τυριά (ογκρατέν) και να πάρει το σουφλέ ωραίο χρώμα. Ανάλογα το φούρνο μπορεί να πάρει από 20 έως 30 λεπτά.

Αφήνουμε λίγο να σταθεί το σουφλέ. Κόβουμε σε κομμάτια, σερβίρουμε και απολαμβάνουμε.

Τρώγεται καλύτερα ζεστό αλλά στα τραπέζια μπορεί να φαγωθεί και σε θερμοκρασία δωματίου, οπότε μην αγχώνεστε.

Καλή σας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Σουφλέ σπανάκι](#) και τη [Μακαρονοσαλάτα](#)

Σουφλέ ζυμαρικών

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τα ζυμαρικά σε ελαφρώς αλατισμένο νερό 2-3 λεπτά λιγότερο από ότι αναγράφεται στη συσκευασία.
- 2 Ταυτόχρονα σε τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον. Αν επιλέξουμε να βάλουμε πράσο και κρεμμυδάκι, τα σωτάρουμε και αυτά στο ίδιο τηγάνι.
- 3 Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο ανακατεύοντας για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.
- 4 Σε μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος, τα αυγά χτυπημένα και τα μισά τυριά. Βάζουμε και λίγο πιπέρι.

- 5 Προσθέτουμε το μπέικον (και το πράσο) στα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.
- 6 Προσθέτουμε και το μίγμα τυριών-αυγών-κρέμας.
- 7 Σε πυρίμαχο κεραμικό ή γυάλινο σκεύος αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο. Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με λίγη φρυγανιά τριμμένη.
- 8 Αδειάζουμε τα ζυμαρικά και τα απλώνουμε στο ταψί.
- 9 Από πάνω ρίχνουμε τα υπόλοιπα τυριά. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά ακόμη.
- 10 Ψήνουμε στο φούρνο στους 200° μέχρι να λιώσουν τα τυριά (ογκρατέν) και να πάρει το σουφλέ ωραίο χρώμα. Ανάλογα το φούρνο μπορεί να πάρει από 20 έως 30 λεπτά.
- 11 Αφήνουμε λίγο να σταθεί το σουφλέ. Κόβουμε σε κομμάτια, σερβίρουμε και απολαμβάνουμε.-
- 12 Τρώγεται καλύτερα ζεστό αλλά στα τραπέζια μπορεί να φαγωθεί και σε θερμοκρασία δωματίου, οπότε μην αγχώνεστε. Καλή σας όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το-Σουφλέ σπανάκι-και τη-Μακαρονοσαλάτα