

Rigatoni al forno mit Mozzarella und Parmesan

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

450 g Hackfleisch
550 g Rigatoni
4 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/4 Teelöffel Muskatnuss
1 Lorbeerblatt
3 Esslöffel Olivenöl
600 g passierte Tomaten
1/2 Bund Basilikum
250 g Ricotta
250 g Mozzarella
100 g Parmesan
160 ml Wasser
Salz, Pfeffer
Öl zum Einfetten

Besonderes Zubehör
Auflaufform

Keine andere Pastasorte sammelt so viel von der leckeren Sauce in ihren tiefen Rillen. Und keine andere nimmt so einfach ein kleines Hackfleischstück in ihrer Mitte auf und transportiert es bequem in Richtung Mund - auch wenn

schmelzende Mozzarella- und Parmesanfäden die breite Röhrennudel fest umschlungen halten. Du bist stärker! Also greif zur Gabel und schlemm dich durch unsere würzig-cremigen Rigatoni al forno!

- 1 -

Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Frische Tomaten in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten.

- 2 -

Lorbeerblatt und Hackfleisch in die Pfanne geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. 5-6 Minuten braten, bis es anfängt braun zu werden. Mit gewürfelten Tomaten vermengen und abgedeckt 8-10 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen.

- 3 -

Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Hackfleisch-Tomaten-Mischung mit Wasser ablöschen. Passierte Tomaten und Basilikumblätter unterrühren. 10-15 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 5 -

Salzwasser aufkochen und Rigatoni ca. 10 Minuten kochen, sodass sie maximal al dente sind. Abseihen und mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce vermengen. Ricotta löffelweise darüber verteilen und grob vermischen.

- 6 -

Mozzarella würfeln. Parmesan reiben. Hälfte der

Rigatoni al forno mit Mozzarella und Parmesan

Rigatoni-Hackfleisch-Mischung in Auflaufform füllen und mit der Hälfte des Mozzarellas und Parmesans bedecken. Restliche Pasta darauf geben und übrigen Käse darüber verteilen. Mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen. Alufolie entfernen und weitere 5-10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.