



Rigatoni al forno

mit Käse überbackene Rigatoni in Sauce mit Hackfleisch und Schinken

Für die Sauce das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das Hackfleisch hineingeben und unter Rühren so lange braten, bis es braun und krümelig ist. 1 EL Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Das restliche Tomatenmark unterrühren und die Sauce mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Butter darin zerlassen und die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Parmesan abschmecken.

Die Rigatoni nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben.

Den Schinken in 1/2 bis 1 cm breite Streifen schneiden. Die Sauce zu den Rigatoni geben und alles erhitzen. Die Schinkenstreifen unterrühren und nur kurz darin erwärmen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Nudelmischung in eine große Auflaufform geben oder auf vier kleine ofenfeste Formen gleichmäßig verteilen. Den geriebenen Edamer darüber streuen. Auf der mittleren Schiene überbacken, bis der Käse goldgelb ist.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 739



Zutaten für 4 Portionen:

1 EL	Olivenöl
150 g	Rinderhackfleisch
3 EL	Tomatenmark
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
1 EL	Butter, kalte
1 EL	Parmesan, frisch gerieben
	Salz
	Cayennepfeffer
400 g	Rigatoni
150 g	Kochschinken
200 g	Edamer Käse, gerieben

Rezept von: Cpt_Big_Tony