



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