



Rigatoni al forno

Zutaten für 4 Personen

- » 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, geriebener

Zubereitung

Vorbereitung

1. Schneide den Kochschinken in 1/2 bis 1 cm breite Streifen.

2. Heize den Backofen auf 180 °C vor.

3. Koche die Rigatoni sehr bissfest in reichlich Salzwasser und rühre dabei gelegentlich um. Gieße sie dann ab und lasse sie abtropfen.

Zubereitung

1. Erhitze das Olivenöl in einem Topf.

2. Gib das Rinderhackfleisch hinzu und brate es unter Rühren, bis es braun und krümelig ist.

3. Rühre 1 EL Tomatenmark unter und röste es kurz an.

4. Verwende die Gemüsebrühe, um den Topf abzulöschen, und füge die Sahne hinzu. Lass das Ganze aufkochen.

5. Rühre das restliche Tomatenmark ein und lasse die Sauce mindestens 30 Minuten köcheln.

6. Schmelze die Butter in der Sauce und schmecke sie mit Salz, Cayennepfeffer und Parmesan ab.

7. Gib die Rigatoni zurück in den Topf mit der Sauce und erhitze alles zusammen.

8. Füge die Schinkenstreifen hinzu und erwärme sie kurz in der Mischung.

9. Verteile die Nudelmixtur gleichmäßig in eine große Auflaufform oder in vier kleine ofenfeste Formen.

10. Streue den geriebenen Edamer Käse darüber.

11. Backe das Gericht auf der mittleren Schiene, bis der Käse goldgelb ist.