

Rigatoni al Forno



kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für Rigatoni al Forno – ein Nudelgericht, fast wie vom Lieblingsitaliener, das nicht nur Kinder begeistert

Heute zeige ich dir, dass es wirklich nicht schwer ist selber Rigatoni al Forno zu machen. Wenn wir zum Italiener essen gehen, ist dieses überbackene Nudelgericht mit Hackfleisch, Schinken und Erbsen oft der Speisewunsch unseres 8-Jährigen. Also habe ich es jetzt mal selbst gekocht und es ist so gut gelungen, dass er es sich regelmäßig auf unserem Speiseplan wünscht.

• Zutaten für 5 Portionen

- 400 g Rigatoni
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Tasse Erbsen
- 300 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe (Tipp: [selbstgemachte Gemüsepaste](#) verwenden)
- 6 EL Tomatenmark
- 3 EL Parmesan
- 200 g Kochschinken
- geriebener Käse zum Überbacken (wir nehmen eine Edamer-Gouda-Mischung, manchmal auch Mozzarella)

So bereitest du die Rigatoni al Forno selber zu

1. Schäle zuerst Zwiebel und Knoblauch und schneide sie in kleine Stücke.
2. Nimm dir einen großen Topf und schwitze die Zwiebel darin in etwas Olivenöl goldgelb

- an. Gib für einige Sekunden den Knoblauch und dann auch gleich das Rinderhackfleisch hinzu. Brate es unter Rühren an, bis es krümelig ist.
3. Füge das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit, bevor du die Fleischmischung mit der Gemüsebrühe ablöschst.
 4. Gib die Sahne hinzu und lass die Sauce nun für eine halbe Stunde kochen – das ist wichtig, damit sie ihr volles Aroma erlangt und das Rinderhack richtig schön weich wird.
 5. In der Zwischenzeit reibst du den Parmesan und kochst die Rigatoni nur kurz, so dass sie richtig bissfest bleiben.
 6. Schneide den Kochschinken in grobe Stücke und heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
 7. Wenn die Kochzeit der Tomaten-Fleischsauce um ist, rührst du die Butter und den geriebenen Parmesan unter. Gib außerdem die Erbsen hinzu und lass sie für 1-2 Minuten in der Sauce ziehen. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer (je nachdem ob Kinder mitessen oder nicht) ab.
 8. Mische dann die Hackfleischsauce mit den Rigatoni, rühre den Kochschinken unter und gib alles zusammen in eine große Auflaufform.
 9. Bestreue die Rigatoni als Forno dann noch mit dem Käse und schiebe den Nudelaufwurf für 20-25 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Dein Nudelgericht wie vom Italiener ist fertig, wenn der Käse goldgelb geworden ist.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Tipp: Reste kannst du problemlos im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag nochmal mit etwas frischem Käse aufbacken.