



Rigatoni al forno Rezept – wie beim Italiener

Zutaten für 5 Portionen

- 400 g Rigatoni
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 50 g Erbsen
- 300 ml Sahne
- 300 ml [Gemüsebrühe](#)
- 6 EL Tomatenmark
- 3 EL geriebener Parmesan
- 200 g Kochschinken
- 1 EL Butter
- 200 g geriebener Käse



Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Schwitze die Zwiebel in einem Topf in etwas Olivenöl goldgelb an. Gib für einige Sekunden den Knoblauch und dann auch gleich das Rinderhackfleisch hinzu. Brate es, bis es krümelig ist.
2. Füge das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit. Gieße die Gemüsebrühe und die Sahne dazu. Lass die Sauce eine halbe Stunde kochen - das ist wichtig, damit sie ihr volles Aroma erlangt und das Rinderhack richtig schön weich wird.
3. Reibe den Parmesan und koche die Rigatoni kurz vor. Sie sollen bissfest bleiben. Schneide den Kochschinken in grobe Stücke.
4. Rühre die Butter und den geriebenen Parmesan unter die Tomaten-Sahne-Sauce und gib die Erbsen dazu. Lass sie 1-2 Minuten in der Sauce ziehen. Schmecke sie dann mit Salz und Pfeffer ab.
5. Mische die Sauce mit den Rigatoni, hebe den Kochschinken unter und gib alles zusammen in eine große Auflaufform. Bestreue den Auflauf mit Käse und backe ihn 20-25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze, bis der Käse goldgelb geworden ist.



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

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

