

Rigatoni al Forno wie beim Italiener

Zutaten für 5 Portionen:

- 400 g Rigatoni
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel (klein)
- 50 g Erbsen
- 300 ml Sahne
- 300 ml [Gemüsebrühe](#) (Tipp: [selbstgemachte Gemüsepaste](#) verwenden)
- 6 EL Tomatenmark
- 3 EL Parmesan (gerieben)
- 200 g Kochschinken
- 1 EL Butter
- 200 g geriebener Käse (Edamer-Gouda-Mischung oder Mozzarella)



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 Stücke.
2. 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 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. Reibe den Parmesan und koche die Rigatoni kurz vor. Sie sollen bissfest bleiben.
6. Schneide den Kochschinken in grobe Stücke und heize den Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vor.
7. Wenn die Kochzeit der Tomaten-Sahne-Sauce 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 die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

8. Mische die Sauce mit den Rigatoni, rühre den Kochschinken unter und gib alles zusammen in eine große Auflaufform.

9. Bestreue den Auflauf mit Käse und backe ihn für **20-25 Minuten**. Dein Nudelgericht wie vom Italiener ist fertig, wenn 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](#).

