

4-Käse-Rigatoni

500 g Rigatoni
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
15 g Olivenöl
600 g stückige Tomaten
250 g Frischkäse
1 Prise Pfeffer
1 Msp. Cayennepfeffer
1 EL Kräuter der Provence
1 EL Worcestersoße
2 TL Zucker
1 TL Salz
2 Kugeln Mozzarella
120 g Cheddar/Gouda
80 g Parmesan
50 g Butter, flüssig
5 EL Semmelbrösel
2 EL Petersilie, gehackt



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln, in Olivenöl andünsten.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, Öl zugeben **2,5 min./Varoma/Stufe 1**)

Stückige Tomaten zugeben und erwärmen.
(im TM: **4 min./90 Grad/Stufe 2**)

Frischkäse, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kräuter, Worcestersoße, Zucker und Salz zugeben und kurz aufkochen lassen.

(im TM: **4 min./90 Grad/Stufe 3**)

Käse mit der groben Microplane reiben.

Gekochte Nudeln in die Ofenhexe geben, Mozzarella und die halbe Menge Cheddar oder Gouda sowie Parmesan (bis auf 3 EL) darüber verteilen und alles vermischen.

Soße darüber gießen und wieder alles vermischen, ggf. noch nachwürzen.

Mit restlichem Cheddar oder Gouda bestreuen.

Flüssige Butter mit Semmelbröseln, 3 EL Parmesan und Petersilie verrühren, über die Nudeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min.** auf unterster Schiene backen. Danach nochmal alles vermischen.