

Rigatoni al forno

500 g Rigatoni, gekocht
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Olivenöl
300 g Wasser
Salz & Pfeffer
1 EL Gemüsebrühe
300 g Tomatenmark
200 g Sahne
100 g Milch
15 g Zucker
1 TL Pizzagewürz
1 TL Kräuter der Provence
1 Msp. Cayenne-Pfeffer
500 g Rinderhackfleisch
10 g Parmesan, gerieben
50 g Butter
200 g gekochter Schinken
150 g Erbsen, TK
150 g Emmentaler, gerieben
1 Kugel Mozzarella, gerieben



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

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

Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken
(im TM: **5 sek./Stufe 5**)
und in Olivenöl andünsten
(im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Wasser, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Sahne, Milch, Zucker und Gewürze köcheln lassen
(im TM: **20 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1** -Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen)

Sobald die Soße anfängt zu blubbern, das Hackfleisch in Bröckchen zugeben
(im TM evtl. zwischendrin immer mal mit dem Spatel mitrühren und verteilen).
Danach Butter und Parmesan zugeben und kurz einkochen lassen, abschmecken.
(im TM: **2 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1**)

Gekochte Rigatoni mit in Würfeln geschnittenem Schinken und Tiefkühl-Erbsen in die Ofenhexe geben und vermischen. Die Sauce darüber verteilen und unterheben.
Das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf **200 Grad** in der mittleren Schiene **ca. 20-25 min.** überbacken.