

Rigatoni al forno für Eilige

250 g Rigatoni
250 g Hackfleisch
1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Olivenöl
460 g Wasser
100 g Sahne
60 g Tomatenmark
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
1 Msp. Cayennepfeffer
1-2 TL Zucker
100-150 g Erbsen TK
80-100 g Emmentaler/Gouda



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

Ungekochte Rigatoni in den kleinen Bäker geben.

Hackfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, über die Rigatoni geben.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl andünsten.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, herunterschieben, Öl zugeben **2 min./Varoma/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten (außer Käse) einrühren und kurz aufkochen lassen.
(im TM: **6 min./100 Grad/Stufe 3**)

Soße über die Nudeln gießen und alles etwas verrühren, Erbsen untermischen, die Nudeln sollten komplett mit Soße und Hackfleisch bedeckt sein.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und über den Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 35 min. überbacken.