Rigatoni al forno





Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift "Rezepte mit Herz" und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- ½ TL getrockneten Basilikum
- ½ TL getrockneten Oregano
- ½ TL getrockneten Thymian
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 ½ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbsen

- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

- 1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für 3 Minuten 120 °C Rührintervall 1 in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
- 2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, 30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2
- 3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
- 4. Den Backofen auf 180 ° C Ober- und Unterhitze
- 5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal 3 min 100 ° C Intervall 1
- 6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
- 7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
- 8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!