Rigatoni al forno

Rigatoni al forno ist ein beliebter italienischer Nudelauflauf. Dieses schmackhafte Ofengericht ist ein wunderbares Rezept aus der mediterranen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

800 g	Tomaten passiert
600 g	Faschiertes (gemischt)
500 g	Rigatoni
200 g	Schlagobers
200 g	Käse (Emmentaler, Gouda)
100 g	Kochschinken
100 g	Erbsen (TK)
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
2 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Zucker
500 ml	Vollmilch
25 g	Weizenmehl
25 g	Butter
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um italienische **Rigatoni al forno** zuzubreiten, den Backofen rechtzeitig auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 30 × 20 cm) mit Olivenöl einfetten. Die Rigatoni nach Packungsanweisung al dente kochen, in ein Sieb abgießen und anschließend in die Auflaufform geben.

2. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den **Kochschinken** klein schneiden. Tiefgekühlte Erbsen abwiegen und bereitstellen. Den Käse grob reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das gemischte Faschierte bei mittlerer Hitze krümelig anbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Das Fleisch regelmäßig mit dem Kochlöffel zerteilen und nur so lange garen, bis es nicht mehr roh ist. Zwiebeln hinzufügen und kurz mitdünsten, anschließend den Knoblauch kurz anrösten, bis er aromatisch duftet. Die Sauce mit passierten Tomaten ablöschen, Schlagobers, Schinken und Erbsen einrühren. Alles gut vermengen und bei mittlerer Hitze, mit halb aufgelegtem Deckel, etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, italienischen Kräutern, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

3. In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten anschwitzen. Nach und nach die Milch einrühren, dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Kurz aufkochen lassen, dann köcheln, bis die Sauce cremig eindickt. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

4. Die Fleischsauce zu den Rigatoni in die Auflaufform geben und alles gut vermengen. Die Béchamelsauce gleichmäßig darüber verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und den Rigatoni al forno im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Zu den Rigatoni al forno einen grünen Blattsalat servieren.