Rigatoni-Kuchen

Dieser Rigatoni-Kuchen mit Faschiertem und Béchamelsauce vereint alles, was einen guten Nudelauflauf ausmacht – würzige Sauce, cremige Textur und eine goldene Käsekruste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Rigatoni
500 g	Rinderfaschiertes
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchsauce
2 EL	Tomatenmark
700 g	Passierte Tomaten
3 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano getrocknet
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
50 g	Butter
1 EL	Mehl
400 ml	Vollmilch
200 g	Käse (gerieben)
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Rigatoni-Kuchen** zunächst das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die fein gewürfelte Zwiebel darin glasig anschwitzen. Anschließend den fein gehacken Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Das **Rinderfaschierte** dazugeben und krümelig anbraten.

Sobald das Fleisch Farbe angenommen hat, das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten, damit sich die Aromen optimal entfalten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und die Soße mit Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischsauce etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

2. Währenddessen die Rigatoni in reichlich Salzwasser etwa 3 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben garen. Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen.

3. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach die Vollmilch hinzufügen und dabei ständig rühren, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Nun die Rigatoni aufrecht und dicht nebeneinander in die Form stellen, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Die Tomaten-Fleischsauce gleichmäßig über den Nudeln verteilen, sodass sie in die Rigatoni hineinfließen kann. Anschließend die Béchamelsauce darübergeben und alles großzügig mit geriebenem Käse bestreuen.

5. Den Rigatoni-Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 bis 35 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist. Vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen.

Tipp

Zum Rigatoni-Kuchen passt ein frischer grüner Salat oder ein mediterraner Tomatensalat. Mit frischem Basilikum garniert wird das Gericht zum echten Geschmackserlebnis.