

Überbackene Rigatoni

Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1/2 TL brauner Zucker	500 g Pelati-Tomaten
Salz	Pfeffer	200 g gekochter Schinken
400 g Rigatoni	100 g Parmesan	250 g Mozzarella
30 g Butter	300 g TK-Erbesen	3 Stängel Basilikum

Für die Tomatensauce die getrockneten Tomaten ca. 5 Minuten in heißem Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Eingeweichte getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Getrocknete Tomaten und Pelati-Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Schinken fein würfeln.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben, Mozzarella würfeln.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Die Grillfunktion oder 200 Grad Oberhitze des Backofens einschalten.

Die Tomatensauce mit einem Pürierstab einmal durchmischen.

Die Erbsen zur Tomatensauce geben und alles einmal aufkochen.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen.

Nudeln, Schinken und die die Hälfte vom Parmesan in die Auflaufform geben und vermischen.

Dann die Tomatensauce übergießen und ebenfalls untermischen. Restlichen Parmesan und Mozzarella überstreuen.

Nudeln im heißen Backofen überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Überbackene Nudeln mit Basilikum bestreuen und servieren.

Rainer Klutsch am 22. Mai 2024