

Rigatoni al Forno

So saftig und herzhaft – ein Klassiker der italienischen Küche!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, eifrei, hefefrei



Für etwa 3 Personen

- 1 Zwiebeln
 - 1 Knoblauchzehe
 - 60g gekochten Schinken
 - 300g gemischtes Hackfleisch
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 Dose (à 400g) gehackte Tomaten
 - 100ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
 - 1 TL Petersilie, gehackt
 - $\frac{1}{2}$ TL Oregano, gehackt
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Prise Zucker
 - Paprikapulver
 - Chilipulver
 - 250g glutenfreie Rigatoni
 - 100g geriebener Mozzarella (ggf. laktosefrei)
 - 80g geriebener Parmesan
- Salzwasser zum Kochen
Öl zum Braten

1. Rigatoni nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abgießen und mit kaltem Wasser überbrausen, abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Schinken würfeln.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Hackfleisch zugeben und bröselig anbraten. Tomatenmark und Schinken zugeben und mitdünsten. Gehackte Tomaten (mit Saft) und Brühe zugeben und mit Petersilie, Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und Chili kräftig würzen. Bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen.
3. Eine Auflaufform fetten, Rigatoni und Soße einfüllen und vermengen. Mozzarella untermischen und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in wenigen Minuten goldbraun überbacken.

Beilage: Blattsalate

Milchfrei – Tipp: Mozzarella und Parmesan durch geriebenen, veganen Käseersatz tauschen.



