Pasta Rigatoni à la Roma (Italien)



Zutaten:

400 g Rigatoni
400 g Hackfleisch
500 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
1 Handvoll frisches Basilikum
Salz & Pfeffer (frisch gemahlen)
2 Kugeln Mozzarella
70-80 g Parmesan
1 Zwiebel
1 TL Oregano
1 Prise Zucker

Nährwerte pro Portion: 1082 kcal - 99 g Kohlenhydrate - 5 g Eiweiß - 55 g Fett

Zubereitung:

Im ersten Schritt schälst du die Zwiebeln und den Knoblauch, dann schneidet man alles in feine Würfel. Danach das Hackfleisch in einer großen Pfanne krümelig braten. Dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und für ca. 3 Minuten weiter anbraten.

Beim zweiten Schritt alles mit einem Paket passierten Tomaten ablöschen und dann mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano würzen. Danach für ca. 10 Minuten einkochen lassen.

In der Zwischenzeit kannst du die Rigatoni im Salzwasser gut „Bissfest" kochen. Aufpassen dass sie zu weich werden da sie ja noch in den Ofen kommen!

Dann gibst du fein geschnittenes Basilikum und die Sahne zur Soße. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann den Parmesan fein reiben und den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden.

Im dritten Schritt vermischst du die abgegossene Pasta mit der Soße und gibst sie in eine Auflaufform. Alles mit den beiden Käsesorten bestreuen und im heißen Ofen für ca. 20-30 Minuten (je nach gewünschtem Bräunings Grad) knusprig überbacken.