

Kochen mit Klaus

Feurige Rigatoni al forno (🌶️)

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 500 g Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Chili, Salz, Pfeffer, Olivenöl,
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 150 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten
- 250 ml Cremefine, 250 ml Rinderbrühe, 2 EL Pizzagewürz, Oregano,
- 2 TL brauner Zucker, 250 g Champignons, 250 g Mozzarella,
- 350 g Rigatoni, 150 g TK-Erbsen

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Chilis klein hacken. Pilze in Spalten, Mozzarella in Scheiben schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Hack zufügen, krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark 5 Min. mitbraten, Mehl einrühren. Mit Wein, Tomaten, Sahne u. Brühe aufgießen, Pilze unterheben u. ca. 30 Min. einköcheln lassen.



3. Mit Zucker, Kräutern u. Gewürz verfeinern. Nudeln mit Erbsen unterheben. Alles in eine Auflaufform geben. Mozzarellascheiben darauflegen u. salzen. Bei 175°C ca. 35 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen.

