

Kochen mit Klaus

Rigatoni al forno mit Broccoli

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 600 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 rote Spitzpaprika, Salz
- Pfeffer, je 2 EL Tomatenmark & scharfe Paprikacreme, 3 EL Mehl,
- 250 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, 300 ml Rinderbrühe, Olivenöl,
- Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin, 1 TL brauner Zucker,
- 300 g Goudas u. 200 g Käse Mediterran in Scheiben, 350 g Rigatoni,
- 500 g TK-Broccoli, 1 EL Bratensaft

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knob fein würfeln. Paprika in kleine Würfel schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten, 5 Min. vor Garenden den Broccoli zugeben, dann alles abgießen u. abtropfen lassen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit 100 ml Wein ablöschen u. verkochen lassen. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Tomaten u. Brühe ablöschen. Paprika u. Knob unterheben u. 20 Min. köcheln lassen, mit restl. Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Bratensaft abschmecken.



3. Nudeln mit Broccoli portionsweise unterheben u. in eine Auflaufform füllen. Mit den Käsesorten belegen u. bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Rotwein genießen.

