

# Kochen mit Klaus

## Rigatoni al forno

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 5 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 1 Möhre,
- 4 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 250 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten
- 250 ml Cremefine, 300 ml Rinderbrühe, 1 EL Pizzagewürz, Oregano,
- Olivenöl, 2 EL Balsamico, je 100 g gekochter Schinken & TK-Erbsen,
- 200 g geriebener Mozzarella, 1 Mozzarellakugel, 300 g Rigatoni

### Zubereitung:

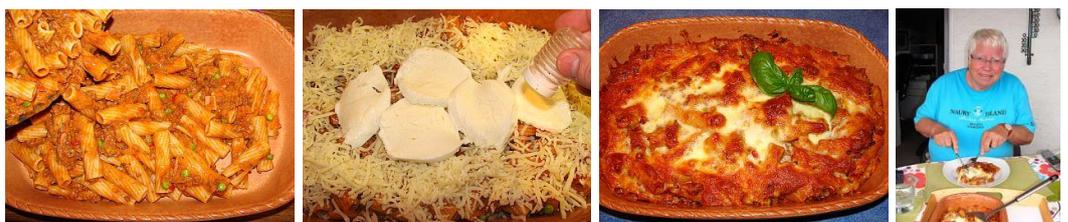
1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Möhre fein reiben. Nudeln nach Angabe zubereiten. Schinken klein, Mozzarella in Scheiben schneiden.



2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Hack zufügen, krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark 5 Min. mitbraten. Mit Wein ablöschen, reduzieren lassen, Mehl einrühren, mit Tomaten u. Brühe aufgießen. Ca. 30 Min. einköcheln lassen. Schinken u. Cremefine einrühren, aufkochen.



3. Mit Kräutern u. Gewürz verfeinern. Nudeln mit Erbsen unterheben u. in eine Auflaufform geben. Geriebenen Käse den Rand entlang streuen, Mozzarellascheiben mittig darauf legen u. salzen. Bei 200°C ca. 30 Min. backen.



### Tipp des Chaoten:

*Wer es scharf mag, sollte noch frisch gehackte Chili nehmen.*



Erstellt von Klaus am 07.08.2013