

Kochen mit Klaus

Rigatoni Parmarosa al forno mit Pute

Zutaten: (Für 4 Personen)

180 g Rigatoni, Salz, Olivenöl, Pfeffer, 50 g getrockn. Tomaten in Öl, je ½ rote & weiße Zwiebel, 2 Knobizehen, je 1 rote & gelbe Paprika, 250 g Putengeschnetzeltes, 1 Pck. für Sauce Parmarosa, Basilikum, 250 ml Cremefine, 1 TL Pizzagewürz, 250 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Mozzarella in Scheiben schneiden u. beidseitig salzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika putzen u. in mittlere Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten klein hacken (Öl auffangen). Basilikum waschen u. klein hacken. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Pute im Tomatenöl anbraten, Zwiebeln, Knobi, Tomaten u. Paprika mitbraten. Salzen u. pfeffern. Cremefine u. 200 ml Wasser zugießen, Fix einrühren u. 10 Min. köcheln lassen. Nudeln, Basilikum, Pizzagewürz unterheben u. alles in eine Auflaufform geben.



3. Mit Mozzarella belegen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem Salat servieren. Lecker!

