



Nudelaufauf mit Hackfleischsoße & Mozzarella



Zutaten

Menge

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

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 4527 kJ, 1082 kcal, 99 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 55 g Fett, 257 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Fan von Nudelaufäufen? Dann wirst du unser Rezept für klassische Rigatoni al forno lieben! Unsere Rigatoni al forno mit einer selbstgemachten Bolognese sind nicht nur super lecker, sondern auch echt einfach und schnell gemacht! Der Nudelaufauf ist also perfekt, wenn du schnell etwas für Gäste kochen möchtest! Für die Rigatoni al forno kochst du zuerst die Rigatoni al dente und bereitest währenddessen eine leckere Bolognese mit Tomaten, Hackfleisch, Sahne und Basilikum zu. Mit Mozzarella und Parmesan überbacken ist der Nudelaufauf einfach nur mega lecker! Das Beste an den Rigatoni ist aber, dass sich die Soße perfekt in den großen Röhren-Nudeln verteilen kann und du dadurch garantiert die perfekte Mischung aus Pasta, Soße und Käse auf deiner Gabel hast! Probiere die Rigatoni al forno unbedingt einmal zuhause aus, sie sind echt super lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel. Dann das Hackfleisch in einer großen Pfanne krümelig braten. Danach die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und für ca. 3 Minuten weiter anbraten.

Step 2:

Anschließend alles mit einem Paket passierten Tomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano würzen. Alles für ca. 10 Minuten einköcheln lassen. In der Zwischenzeit kannst du die Rigatoni in reichlich Salzwasser sehr al dente kochen. Dann gibst du fein geschnittenes Basilikum und die Sahne zur Soße. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Parmesan fein reiben. Den Mozzarella in Würfelchen schneiden.

Step 3:

Nun vermischst du die abgossene Pasta mit der Soße und gibst sie in eine Auflaufform. Alles mit den beiden Käsesorten bestreuen und im heißen Ofen für ca. 25 Minuten knusprig überbacken.