



Rigatoni al Forno - 4 Personen, 1 Stunde

1

Rinderhack in einer Pfanne krümelig anbraten.
Pasta auf dem Herd nach Packungsangabe kochen.

2

Knoblauchzehe und Schalotte klein würfeln und im Olivenöl andünsten. 60 g Tomatenmark zugeben, weitere 2 Minuten dünsten.

3

Wasser, Gemüsebrühpulver, Kochsahne, restliches Tomatenmark, Oregano, Salz, Cayennepfeffer und angebratenes Hackfleisch zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

4

Butter, 50 g Parmesan, Schinken und TK Erbsen zugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Mit

ZUTATEN

- 400 g Rinderhack
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Schalotte, geschält
- 20 g Olivenöl
- 90 g Tomatenmark
- 150 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Salz
- Prise Cayennepfeffer
- 30 g kalte Butter
- 150 g Parmesan
- 150 g gek. Schinken, in Streifen geschnitten

abgetropfter Pasta mischen und in eine
Auflaufform geben.

Mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten
goldbraun überbacken.

- 100 g TK Erbsen
- 350 g Rigatoni
- 100 g Mozzarella, gerieben

REZEPT - WIENER SCHNITZEL