

Überbackene Rigatoni

Für 4 Personen

1,5 kg frische Erbsen	2 Zwiebeln	120 g Parmesan am Stück
250 ml Gemüsefond	150 g Zuckerschoten	Salz
12 Kirschtomaten	400 g Rigatoni	250 g Mozzarella
2 Stängel Minze	Pfeffer	30 g Butter

Erbsen aus den Schoten lösen, waschen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 1 cm große Spalten schneiden.

Vom Parmesan die Rinde abschneiden.

In einem Topf den Gemüsefond aufkochen, die Zwiebelspalten und die Parmesanrinde darin ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann die Parmesanrinde entfernen.

In der Zwischenzeit die Zuckerschoten putzen, waschen und eventuell feste Fäden abziehen. Dann die Zuckerschoten in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Zuckerschoten 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Erbsen anschließend im kochenden Salzwasser 3 Minuten blanchieren, mit einer Siebkelle herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Mozzarella würfeln.

Die Minze abbrausen, trockenschütteln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Minzblätter in Streifen schneiden.

Grillfunktion oder Oberhitze (200 Grad) des Backofens einschalten.

Für die Sauce Gemüsefond und Zwiebeln fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschoten, Erbsen, Kirschtomaten, Minze und gekochte Nudeln mischen und in eine große mit Butter ausgefettete Auflaufform oder Portions-Auflaufformen (ebenfalls gefettet) geben. Die Sauce angießen. Mozzarella und Parmesan überstreuen.

Nudeln im heißen Backofen überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Anschließend servieren.

Rainer Klutsch am 05. Juli 2022