

## Rigatoni al forno

### Für 4 Portionen

2 kl. Zwiebeln	4 Knoblauchzehen gewürfelt	1 EL Olivenöl
250 g Rinderhackfleisch	500 g Tomaten, passiert	250 g Sahne
150 g Kochschinken, gewürfelt	200 g Champignons, Scheiben	360 g Rigatoni
250 g Mozzarella, gewürfelt	1 $\frac{1}{2}$ TL Kräuter, ital	1 TL Cayennepfeffer
1 $\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Hackfleisch dazugeben und braten, bis es krümelig ist. Champignons mit anbraten und mit pürierten Tomaten ablöschen. Sahne hinzufügen und aufkochen. Gewürze hinzufügen und die Soße 30 min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Schinken zugeben und Soße nochmals abschmecken.

Rigatoni im Salzwasser sehr bissfest kochen (5 min.) und abtropfen lassen. Rigatoni in eine große Auflaufform geben und die Soße darüber schütten. Zum Schluss den gewürfelten Mozzarella darüber streuen.

Das Ganze im heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 30 min. überbacken. Am Ende den Backofengrill, falls vorhanden, anschalten und den Käse goldgelb bräunen.

NN am 09. September 2025