

Rigatoni al Forno

Zutaten:

500g	Rigatoni
690g	Tomatensoße / Glas
250g	Champignons
250g	Kochschinken
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Bund Basilikum
200g	Schlagsahne
200g	Käse, gerieben
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Rigatoni nach Packungsanweisung bissfest kochen, dann abtropfen lassen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zu den Zwiebeln geben.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Den Schinken klein würfeln.

Tomaten, Basilikum, Schinken und Sahne dazu geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und Italiagewürz abschmecken.

Die abgetropften Rigatoni in die Soße geben und verrühren.

Die Rigatoni mit der Soße in die Auflaufform und geriebenen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 180°C backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Guten Appetit.