

Rigatoni – Auflauf

Zutaten:

400 g Rigatoni – Nudeln
400 g Rinderhackfleisch
150 g Kochschinken
1 kleine Dose Erbsen
1 kleine Dose Kidneybohnen
1 kleine Dose Tomatenstücke
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
3 Eier
1 EL Butter
1 EL Parmesan
2 EL Olivenöl
Salz, Cayennepfeffer, Oregano
200 g geriebenen Käse



Zubereitung:

- Bohnen, Erbsen und Tomatenstücke abschütten.
- Den Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Im Olivenöl kurz anbraten.
- Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Erbsen, Bohnen, Tomaten und 1 EL Tomatenmark unterrühren.
- Kurz anbraten.
- Gemüsebrühe, Sahne und restliches Tomatenmark hinzufügen.
- Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Butter in kleinen Stücken unterrühren.
- Mit Salz, Cayennepfeffer, Oregano und Parmesan abschmecken.
- Rigatoni nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen.
- Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
- Hackfleischmasse, Rigatoni und Schinken verrühren.
- Eier aufschlagen und unterrühren.
- Alles zusammen in eine Auflaufform geben.
- Mit dem geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 180 °C etwa 20 Minuten goldgelb backen.