

Italienischer Nudelaufbau, Penne Rigatoni al forno

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn es schnell gehen muss und natürlich schmecken soll

Zutaten

- 375 g Penne Rigatoni
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 350 g frische Champignons, mundgerecht geviertelt
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Bund Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 200 g flüssige Sahne
- 200 g geriebener Käse, Edamer, Gouda
- 4 EL Olivenöl
- Einige Butterflöckchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Olivenöl glasig anschwitzen und die Champignons dazu geben.

Schritt2

Mit angehen lassen, bis ev. austretender Pilz Fond eingekocht ist.

Schritt3

Die Tomaten und die Sahne dazu geben, kurz aufkochen, salzen, pfeffern.

Schritt4

Zeitgleich die Penne Nudeln nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt5

Tropfnass zur Sauce geben, die Basilikumstreifen unter schwenken.

Schritt6

In eine feuerfeste Auflaufform geben und gleichmäßig mit Käse bestreuen, ev. noch einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt7

Bei 180 °C für 5- 8 min. auf der obersten Schiene in den Backofen geben, goldgelb überbacken.

Rezeptart: Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienischer-nudelaufauf-penne-rigatoni-al-forno/>