

Italienische Rezepte

Gefüllte Rigatoni (Rigatoni Ripieni)

Anzahl: 3 -4 Personen
Gattung: Gefüllt, Italien, Teigware

200 g	Rigatoni	1	Zweig Majoran
1	Zwiebel	100 g	Mozzarella
500 g	Feste reife Tomaten	100 g	Gekochter Schinken
4	Essl. Kaltgepreßtes Olivenöl - (extravergine)	300 g	Champignons
1	Bund Basilikum	25 g	Butter
1	Lorbeerblatt	1	Bund Petersilie
1	Salbeiblatt	80 g	Geriebener Parmesan
			Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Rigatoni hinein geben. Fast bissfest kochen, abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und auf ein sauberes Küchentuch legen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen. Abgießen, häuten, entkernen und in große Stücke schneiden.
3. Das Olivenöl in eine Pfanne geben und die fein gehackte Zwiebel, etwas Basilikum, Lorbeerblatt, Salbei und Majoran darin andünsten.
4. Die Tomatenstücke, eine Prise Salz und etwas Pfeffer zugeben und die Sauce bei mäßiger Hitze einkochen lassen.
5. Das restliche Basilikum hinein geben und die Pfanne anschließend vom Herd nehmen.
6. Den Mozzarella und gekochten Schinken in kleine Würfelchen schneiden.
7. Die Pilze säubern, unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
8. Die Pilze zusammen mit der Butter in eine Pfanne geben und bei starker Hitze etwa 3 Minuten schmoren. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren.
9. Die Pilze abtropfen lassen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Mozzarella- und Schinkenwürfel, die gewaschene und fein gehackte Petersilie, 3 Esslöffel geriebenen Parmesan, eine Prise Salz, Pfeffer und eine Messerspitze geriebene Muskatnuss hinzufügen.
10. Mit einem Holzlöffel sämtliche Zutaten sorgfältig miteinander vermengen. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und die Rigatoni damit füllen.
11. Etwas Tomatensauce auf dem Boden einer feuerfesten Form verteilen. Dann abwechselnd eine Lage Rigatoni, wieder etwas Sauce und den geriebenen Parmesan draufgeben. So lange fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. In Rom trinkt man gern Weine aus den umliegenden Anbaugebieten - am liebsten auf einem der vielen Plätze der Stadt.
12. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die gefüllten Rigatoni bei 180°C (Gas Stufe 2-3, Umluft 160 ° C) etwa 20 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Alufolie entfernen und die Rigatoni leicht gratinieren. Sofort heiß servieren.

Italienische Rezepte Kostenlos auf, www.spiele-kinderspiele.de