

Italienische Rezepte

Bucatini Pasta al Forno

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gratin, Teigware, Nudeln, Italien

20 g	Getrocknete Steinpilze	800 g	Gehackte Pelatitomaten
400 g	Champignons		Salz
1 mittelgr.	Zwiebel		Schwarzer Pfeffer
1	Knoblauchzehe	500 g	Bucatini
1/2 Bund	Oregano	300 g	Mozzarella
50 ml	Olivenöl; (1)		Olivenöl; (2)
1 dl	Weisswein	150 g	Parmesan; gerieben

Die Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Dann abschütteln und grob hacken.

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Oregano ebenfalls hacken.

In einer grossen Pfanne das Olivenöl (1) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Hitze höher stellen, Steinpilze und Champignons beifügen und kräftig anbraten. Den Wein dazu giessen. Pelati und Oregano dazugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt etwa dreissig Minuten leise kochen lassen. Öfters umrühren und wenn nötig nachwürzen.

Inzwischen die Bucatini in reichlich kochendem Salzwasser nur gerade knapp bissfest kochen (sie garen beim Überbacken noch nach!).

Gleichzeitig den Mozzarella klein würfeln.

Eine grosse Gratinform mit Olivenöl (2) ausstreichen. Die Bucatini abschütteln, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce, dem Mozzarella und der Hälfte des Parmesans mischen. In die Gratinform geben und alles mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Die Pasta im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille fünfundzwanzig bis dreißig Minuten überbacken.