



Penne al forno

Penne al forno mit fruchtigen Kirschtomaten und Mozzarella

Leicht

2 Portionen

45 min.



Al forno - diese beiden Wörter lassen sofort an blubbernde Saucen, gratinierten Käse und köstlich aromatische Gerichte denken. Ob Tortellini al forno, Gnocchi al forno, oder zum Beispiel auch Melanzane alla parmigiana - eines haben diese Gerichte gemeinsam: sie stammen aus dem Ofen! Al Forno bedeutet nämlich wortwörtlich übersetzt "im Ofen überbacken".

In diesem „al forno“ Rezept für selbstgemachte Penne al forno kommt es auf gute Zutaten an, denn viele brauchst du dafür nicht. Und das Beste: Unsere Penne al forno lässt sich gut vorbereiten. Du brauchst den Auflauf dann nur noch in den Ofen schieben und warten, bis er unwiderstehlich gut duftet. Bei italienischen Gerichten wie diesem sind es die hochwertigen Zutaten und die Einfachheit, die das Gericht am Ende zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis werden lässt. Gutes muss eben nicht aufwendig sein.

Zutaten

300 g Penne
1 Dose ORO di Parma
Kirschtomaten ungeschält
2 EL ORO di Parma
Tomatenmark mit
Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 kleine Chili-Schote
125 g Mozzarella
100 g Parmesan*
1 handvoll Basilikum
Meersalz, Zucker und
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Olivenöl

*Bestimmte Käsesorten (z.B.
Parmesan) werden aus
tierischem Lab hergestellt
und sind daher nicht für
vegetarische Gerichte
geeignet.

Schritt 1: Die Sauce

Zutaten: Zwiebel, Knoblauch, Chili, Mozzarella, Kirschtomaten,
Pfeffer, Salz, Zucker, Tomatenmark

Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und klein schneiden.
Den Chili vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein
schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Öl in einem
Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin andünsten und
Tomatenmark dazu geben. Kurz anrösten lassen und
anschließend die Kirschtomaten hinzufügen. Mit Pfeffer, etwas
Zucker und Salz abschmecken. Danach den Knoblauch
hinzugeben und kurz köcheln lassen.

Schritt 2: Die Nudeln

Zutaten: Penne, Tomatensauce, Parmesan

Die Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. In
der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Die Penne sind al
dente? Dann die Pasta abgießen und zur Tomatensauce geben.
Die Tomatensauce mit den Nudeln und mit ungefähr der
Hälfte des geriebenen Parmesan vermengen.

Schritt 3: Der Auflauf

Zutaten: Penne mit Sauce, Mozzarella, Parmesan

Die Penne mit der Sauce in eine Auflaufform geben,
Mozzarella Scheiben über die Penne verteilen und großzügig
den restlichen Parmesan darüber verteilen. Für 15-20 Minuten
bei 180 Grad im Ofen backen, bis die Tomatensauce und der
Käse köstlich blubbern

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.orodiparma.de/italienische-rezepte