Rigatoni-Kuchen im Lasagne-Style

Knusprige Rigatoni, würzige Hackfleisch-Tomatensauce und cremige Béchamel aus dem Ofen

Mittel | 4 Portionen | 55 min.



Dieser Rigatoni-Kuchen kombiniert die besten Elemente einer klassischen Lasagne mit einer außergewöhnlichen Optik. Aufrecht geschichtete Rigatoni werden mit einer aromatischen Hackfleischsauce aus ORO di Parma Passierten Tomaten und ORO di Parma Tomatenmark gefüllt, mit cremiger Béchamelsauce veredelt und goldbraun überbacken.

Zutaten

Für den Rigatoni-Kuchen

500 g Rigatoni

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel (ca. 100 g), fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2 EL ORO di Parma Tomatenmark (ca. 30 g)

700 g ORO di Parma Passierte Tomaten

30 ml Olivenöl

1 TL Oregano

1 TL Paprika edelsüß

8 g Salz

3 g schwarzer Pfeffer

Für die Béchamelsauce

50 g Butter

15 g Mehl

400 ml Milch

1 Prise Muskatnuss

3 g Salz

1 g Pfeffer

Zum Überbacken

200 g geriebener Käse

Schritt 1: Hackfleisch-Tomatensauce zubereiten

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel glasig anbraten, anschließend Knoblauch kurz mitrösten. Das Rinderhackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten. ORO di Parma Tomatenmark einrühren und 1 Minute mitrösten. Mit ORO di Parma Passierten Tomaten ablöschen, Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt 2: Rigatoni vorkochen

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser etwa 9 Minuten kochen. Sie sollten noch etwas Biss haben, da sie anschließend im Backofen weitergaren. Abgießen und kurz abkühlen lassen.

Schritt 3: Béchamelsauce herstellen

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und die Sauce glatt verrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Schritt 4: Rigatoni-Kuchen schichten

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Rigatoni dicht an dicht aufrecht in die Form stellen. Die Hackfleischsauce gleichmäßig darüber verteilen, sodass möglichst viele Röhren gefüllt werden. Anschließend die Béchamelsauce darüber geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Schritt 5: Goldbraun backen

Den Rigatoni-Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte