

Rigatoni-Auflauf (für 2-3 Personen)

Sauce

½ Zwiebel ½ halbe Knoblauchzehe	fein gehackt ausgepresst	Beides in Bratpfanne mit wenig Öl andünsten
300 Gramm Rindshack 1 Prise Salz etwas Pfeffer ½ dl Rotwein		Alles dazu geben und braun anbraten, anschliessend mit Rotwein ablöschen
1 Glas Tomatensauce (400 Gr.)		Dazu geben und leicht köcheln lassen

Rigatoni

1 halbes Pack Rigatoni	Achtung: gerade Kanten, nicht schräge	Al dente kochen und danach in eine Schüssel geben
Etwas Olivenöl 40 Gramm geriebener Parmesan		Olivenöl über Rigatoni giessen und gut verrühren. Danach den Parmesan darüber geben und gut vermischen. Anschliessend die Rigatoni in einer mittleren, runden Form stehend verteilen, bis die Form gefüllt ist.

Füllung

1 Pack Ricotta Weichkäse 1 rohes Ei		Beides in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Anschliessend das Ricotta/Ei- Gemisch über den Rigatoni in der Form gleichmässig verteilen und etwas in die Rigatoni eindrücken.
Sauce		Darüber giessen und gleichmässig verteilen.

Auflauf fertig stellen

Form mit Inhalt		Im vorgeheizten Backofen während 15 Minuten bei 200 Grad backen
40 Gramm geriebener Parmesan		Form aus Backofen nehmen, Parmesan darüber streuen und nochmals während 10 Minuten bei 200 Grad backen.
		Anschliessend mit einem Messer dem Rand der Form entlang fahren, um den Auflauf vom Rand zu lösen. Form entfernen, Rigatoni stückartig anschneiden und servieren.