

Regional-Kochbox

Mediterranes Rigatoni-Gratin



PayPal

Zutaten Enthalten

- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- etwas Thymian
- 100g Frischkäse
- 250g Rigatoni
- 1 Glas Tomatensugo
- 4 Basilikumblätter
- ca 40g Parmesan

Das finden Sie in ihrer Küche

- 3EL Olivenöl
- Pfeffer/Salz

- Backofen auf 250 Grad vorheizen. Paprika waschen, trocknen und auf einem mit Backpapier ausgekleideten Blech braten, bis die Schale fast schwarz ist. Zwischendurch einmal wenden. Die gebratene Paprika in ein Gefäß mit Deckel geben. Den Deckel während des Abkühlens fest verschließen. Durch diesen Vorgang lässt sich die Paprika ganz einfach häuten. Strunk und Samen der abgekühlten Paprika entfernen, Paprika enthäuten, in Streifen schneiden und die Filets in eine Schale geben.
- Aubergine und Zucchini waschen, trocknen, mit der Schale in dünne Scheiben schneiden, in Öl braten und auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Parmesan reiben. Das Nudelwasser zum Kochen bringen.
- Die Tomatensauce in eine Pfanne geben und erhitzen. Das sprudelnde Nudelwasser salzen und die Rigatoni hineingeben und al dente kochen. Vor dem Abseihen der Pasta ca. 6 EL Nudelwasser in die Tomatensauce geben.
- Mischt den Frischkäse in einer Schüssel mit der warmen Tomatensauce, zwei Basilikumblätter und Thymian dazu. Gebt die abgetropfte Pasta zur Frischkäsecreme und verrührt alles. Heizt den Backofen auf 200 Grad vor.
- Pinselt eine Backform (33 x 34 cm) mit Olivenöl ein. Verteilt die Hälfte der Pastamaschung in der Form. Belegt die Pastaschicht mit dem gebratenen Gemüse, mit den restlichen Basilikumblätter und mit der Hälfte des geriebenen Parmesan und beträufelt zum Schluss alles mit der Hälfte des Olivenöls.
- Bedeckt das Gemüse nun mit der zweiten Schicht Pasta. Streicht alles glatt, bestreut es mit dem restlichen Parmesan und beträufelt es mit dem restlichen Olivenöl. Backt das Rigatoni-Gratin 25 Minuten, bis die obere Schicht leicht gebräunt ist.
- Genießen!

