

... > Zubereitungsarten > Käse

Rigatoni al forno



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

mit Käse überbackene Rigatoni in Sauce mit Hackfleisch und Schinken

★★★★☆ **4.63** (1.751 Bewertungen)

 **718** Kommentare

 20 Min.  normal  19.02.2009  739 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 EL Olivenöl

150 g Rinderhackfleisch

3 EL Tomatenmark

200 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

1 EL Butter, kalte

1 EL Parmesan, frisch gerieben

Salz

Cayennepfeffer

400 g Rigatoni

150 g Kochschinken

200 g Edamer Käse, gerieben

Nährwerte pro Portion

kcal

Eiweiß

Fett

Kohlenhydr.

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 Minuten

Für die Sauce das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das Hackfleisch hineingeben und unter Rühren so lange braten, bis es braun und krümelig ist. 1 EL Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Das restliche Tomatenmark unterrühren und die Sauce mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Butter darin zerlassen und die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Parmesan abschmecken.

Die Rigatoni nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben.

Den Schinken in 1/2 bis 1 cm breite Streifen schneiden. Die Sauce zu den Rigatoni geben und alles erhitzen. Die Schinkenstreifen unterrühren und nur kurz darin erwärmen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Nudelmischung in eine große Auflaufform geben oder auf vier kleine ofenfeste Formen gleichmäßig verteilen. Den geriebenen Edamer darüber streuen. Auf der mittleren Schiene überbacken, bis der Käse goldgelb ist.

Rezept von

Cpt_Big_Tony

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

[jakob_kaefer9](#)

Schmeckt sehr gut 😊

Antworten

08.06.2021 12:37

[sommerburg48](#)

Super gutes Rezept. Alle lieben es. Schließe mich an mit der Soße, mache auch das doppelte. An die nette Person die schrieb mit der Mikrowelle am nächsten Tag.....naja Nudeln in der Mikro ist nicht so besonders, aber alles nochmal in den Backofen und etwas Wasser dazu....perfekt!

Antworten

25.04.2021 21:41

[FeuerAufDemHerd](#)

Mein lieber Big Tony ... ich war ja sehr skeptisch bei deinem Rezept. Wie will man mit so wenig Zutaten etwas leckeres zaubern, habe ich mich gefragt ?! Aber was soll ich sagen, du hast mich überzeugt !! Ein wirklich sehr leckeres Rezept. Allein die Soße am Ende der 30 Min. köcheln, ist schon ein Traum. Und dann kommen erst die Gewürze hinzu. Ich bin allerdings etwas abgewichen, Hackfleisch rauf (250gr.), Sahne und Brühe (jeweils 250ml) rauf und Nudeln runter (auch 250gr.). Geriebenen Edamer kann es sowieso nie genug geben. Diese Portion reicht dann auch nur für 2 gute Esser ... aber die können sich freuen und sehr lecker genießen !! (Kommt auch sehr gut mit ein paar reingeschnibbleten frischen Champignons) Danke für das feine Rezept ... sehr gerne mehr davon !

Antworten

26.03.2021 21:23

[cindyerath94](#)

Sehr leckeres Rezept.

Antworten

24.03.2021 18:37

[robin_weinert1](#)

Eins unserer absoluten Lieblingsgerichte.
Nur wir verwenden statt Kochschinken den bacon in würfeln

Antworten

21.10.2010 10:57

Wonn

Hallo,

gestern gab es bei uns die Rigatoni.

Erstmal würde mich interessieren welchen Sinn und Zweck es hat die Sauce mindestens 30 Minuten köcheln zu lassen.

Geschmeckt hat es uns sehr gut, hätte können nur evtl etwas mehr Sauce sein, aber da können wir ja nächstes mal selbst variieren.

LG Wonn

Antworten

21.10.2010 11:16

Cpt_Big_Tony

Hallo,

das Rinder-Hack wird dadurch einfach etwas weicher.

Lg Tony

Antworten

21.09.2010 20:17

ladymadonna1982

Ich hab schon soooooooooo lange nach einem leckeren Rigatoni al Forno Rezept gesucht, und endlich habe ich es gefunden!!! :-)

Sehr sehr lecker!! Hab nur die Hälfte Nudeln genommen... das hat uns vollkommen gereicht!!!

Gruß,
ladymadonna1982

Antworten

Sweetytigerin

Hab schon ewig nach einem wirklich leckerem Rezept für Rigatoni al Forno gesucht....

Also danke danke!

Hab zwar den Schinken durch Champignon ausgetauscht aber es ist einfach super lecker!!!!

LG

Antworten

15.06.2009 11:38

sina21sun

Vielen Dank für das Rezept!!!Schmeckt der ganzen Familie richtig klasse.Gibts bei uns ab jezt öfters!!!Vor allem unsere kleine Tochter ist begeistert...und kann gar net aufhören zu essen ;)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[edbeerkuchen rezepte](#), [gesund rezepte](#), [knoblauchcremesuppe rezepte](#), [mufflon rezepte](#), [poffertjes rezepte](#), [rouladen rezepte](#), [schadney rezepte](#), [schweinefiletpfanne rezepte](#), [szechuan rezepte](#), [zitrosaft rezepte](#)