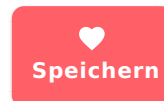


... > Zubereitungsarten > Pasta

Rigatoni al forno



in einer Tomaten-Sahne-Soße mit gekochtem Schinken und Champignons

 **4.59** (164 Bewertungen)

 **71** Kommentare

 25 Min.  simpel  07.04.2013  789 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

2 kleine Zwiebel(n), fein gewürfelt

4 Zehe/n Knoblauch, fein gewürfelt

1 EL Olivenöl

250 g Hackfleisch, vom Rind

500 g Tomate(n), püriert

250 g Sahne

150 g Kochschinken, gewürfelt

200 g Champignons, in Scheiben geschnitten

360 g Rigatoni

250 g Mozzarella, gewürfelt

1 ½ TL, gehäuft Kräuter, italienische

1 TL, gestr. Cayennepfeffer

1 ½ TL, gestr. Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
789	43,63 g	47,64 g	46,53 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 25 Minuten

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Hackfleisch dazugeben und braten, bis es krümelig ist. Champignons mitanbraten und mit pürierten Tomaten ablöschen. Sahne hinzufügen und aufkochen. Gewürze hinzufügen und die Soße 30 min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Schinken zugeben und Soße nochmals abschmecken.

Rigatoni im Salzwasser sehr bissfest kochen (ca. 5 min.) und abtropfen lassen. Rigatoni in eine große Auflaufform geben und die Soße darüber schütten. Zum Schluss den gewürfelten Mozzarella darüber streuen. Das Ganze bei 180°C (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 30 min. überbacken. Am Ende den Backofengrill, falls vorhanden, anschalten und den Käse goldgelb bräunen.

Rezept von

Weitere Rezepte von Tzwiggl

[Mehr >](#)



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.02.2021 12:10

ssj3rd

Das war sehr lecker, nur leider wirklich viel zu wenig Hackfleisch, habe es kaum rausgeschmeckt, da nehme ich nächstes mal die doppelte Menge bin

[Antworten](#)

26.09.2020 13:51

Goldan77

Ich habe das heute Mittag gekocht und es war richtig, richtig lecker. Habe noch eine Hand voll Erbsen dazu gegeben, ansonsten ganz nach Rezept gekocht. Allerdings werden das bei uns locker 6 Portionen. Aber das macht ja nix. :-)

[Antworten](#)

16.09.2020 21:46

Reini

Das ist so ein richtiges Soulfood für die ersten schnuddeligen Herbsttage. Super lecker 😊👍👍

[Antworten](#)

01.06.2020 18:14

Zippi90

..schmeckt wie beim Italiener

[Antworten](#)

20.01.2020 10:37

Würzfix

... und wenn der Teller leer ist, wird aus der Reine genascht . . .;-)

Leckerer Rezept !

Eine Zehe Knoblauch weniger und zum Ablöschen noch 125ml Rotwein dazu - so war es für mich perfekt.

Satte Grüße

Würzfix

[Antworten](#)

07.10.2013 18:38

Probierbär

Sehr lecker. Vielen Dank hat uns super geschmeckt.
Bild ist unterwegs
LG Probierbär

Antworten

06.10.2013 18:45

Probierbär

Hmmmm, kann ich dazu nur sagen! Wird morgen gleich mal nachgekocht. Meld mich dann mit Bewertung und Bild. LG Probierbär

Antworten

03.10.2013 16:24

ichiichan

Das sieht sehr sehr sehr lecker aus! Und ich liebe solche Rezepte darum werde ich mir dein Rezept gleich mal am Samstag zur Brust nehmen :D

Ich poste dann nochmal wie es geschmeckt hat und ein paar Bilder :)

Antworten

17.04.2013 13:13

Karina_

Habe das Rezept gestern probiert. So lecker! Ich hab allerdings die Champions weggelassen und die Nudeln mit der Soße vermischt und noch ein bisschen geriebenen Käse unter gemischt. Dann alles in die Auflaufform und statt Mozzarella mit geriebenem Käse bestreut.

Danke für dieses leckere Rezept

17.04.2013 17:33

Tzwingl

Huhu Karina_,

ich freue mich sehr darüber, dass Dir die Rigatoni so gut geschmeckt hat und vielen Dank für den Tipp mit dem untergemischten Käse :-). Den Käse kann man auch frei nach Gusto wählen, aber ich bin halt ein riesengroßer Mozzarella-Fan ;-D Vielen Dank für Dein liebes Kompliment und die super Bewertung!

Liebe Grüße,
Tzwingl

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

[apfelkuchen rezepte](#), [bananenpfannkuchen rezepte](#), [brühwurst rezepte](#),
[bunterkäsesalat rezepte](#), [fondant rezepte](#), [hackfleischpfanne rezepte](#), [kirschmichel rezepte](#),
[käsekuchenblech rezepte](#), [küchenchef rezepte](#), [zuhini rezepte](#)