



"Rigatoni al forno" Torte

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 40-45 min
Zubehör: runde Stoneware

Zutaten:

250 g Rigatoni
250 g Rinderhack
Salz
Pfeffer
200 g Gouda
1 Zwiebel
20 g Rapsöl
50 g Tomatenmark
5 Eier
300 g Schmand
1 TL getrocknete ital. Kräuter
100 g Kochschinken in Scheiben
1 Rolle Blätterteig (275g, Kühlregal)

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Runde Stoneware leicht fetten.

Rigatoni nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Hackfleisch in einer Pfanne ohne Fett krümelig anbraten, dann salzen und pfeffern.

Gouda in Stücken in den Mixtopf geben und 10 sek / Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen.

Zwiebel schälen und 5 sek / Stufe 5 zerkleinern.

Öl zugeben und 2,5 min / 120° C / Stufe 1 andünsten.

Tomatenmark, Eier, Schmand und Gewürze zugeben und 10 sek / Stufe 4 vermischen.

Kochschinken würfeln und mit Rigatoni, Hackfleisch und Schmandsoße in einer Schüssel gut vermischen.

Hälfte des Gouda unterrühren. Salzen und pfeffern.

Blätterteig entrollen, einmal zusammenfallen und dann auf die Größe der Stoneware plus Rand ausrollen.

In die Form geben, Rand festdrücken und Nudel-Hack-Mischung einfüllen. Mit dem restlichen Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 40-45 goldbraun backen.

