

Kochen mit Klaus

Klausis Combinazione al forno

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 400 g Tortelloni Ricotta-Spinat (Kühlregal), 200 g Tortiglioni, Pfeffer,
- 200 g Tagliatelle tricolor, 500 g gem. Hack, Olivenöl, 2 Zwiebeln, Salz
- 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 150 g Tomatenmark, 100 ml Rotwein,
- 1 Dose geh. Tomaten, 3 EL Pizzagewürz, 100 g Parmesan,
- 100 g TK-Erbsen, je 250 ml Cremefine & Brühe, 375 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Tortiglioni u. Tagliatelle nach Angabe zubereiten, abgießen u. wieder in den Topf geben.



2. Hack in Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Wein, Brühe, geh. Tomaten u. Cremefine ablöschen, aufkochen. Paprika, Pizzagewürz u. Erbsen einrühren. Boden einer großen Auflaufform mit Sauce bedecken.



3. Tortelloni ungekocht auf der linken Seite einschichten. Tortiglioni mit 1/3 Sauce vermengen u. in der Mitte einfüllen. Tagliatelle rechts einfüllen. Mit Parmesan bestreuen u. restl. Hacksauce darüber verteilen. Mit Käse bestreuen, Mozzarellakugel in Scheiben schneiden, salzen u. auf den Auflauf legen. Im Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. backen.



Tipps des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren!



Erstellt von Klaus am 03.01.2021