

Rigatoni-Gratin mit Rucola

Zutaten (4 Personen):

200g Rigatoni, Salz, 150g Parmaschinken, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino, 1 EL Olivenöl, 100g Gorgonzola, 3 Eier, 250ml Sahne, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, Fett für die Form, 200g Rucola, 3 EL Pinienkerne, 50g Parmesan

Zubereitung:

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und pressen.
3. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln goldgelb dünsten. Schinkenstreifen und Knoblauch hinzufügen und schwenken, ein EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino einrühren. Zur Seite stellen.
4. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Den Gorgonzola zerdrücken und mit Eiern und Sahne verquirlen. Die Käse-Sahne mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Eine feuerfeste Form mit Fett einstreichen. Die Nudeln mit dem Schinken vermengen und in die Form füllen. Die Käse-Sahne darübergießen und glatt streichen. Auf der mittleren Einschubleiste etwa 30 Minuten backen.
6. Den Rucola waschen, trocknen und grob zerpfücken. In einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne goldbraun rösten.
7. Nach Ende der Garzeit Nudelgratin herausnehmen und mit Rucola bedecken. Parmesan in dünnen Scheiben darüberhobeln und die Pinienkerne darüberstreuen.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 44

Rigatoni-Gratin mit Rucola



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee