Italienische Rezepte

Penne Al Forno - Überbackene Penne

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Teigwaren, Backofen, Nudeln, Hauptspeise, Italien

100	ml	Olivenöl
1		Zwiebel
2	große	Dosen Pelati à 800 g
200	ml	Rotwein
		Salz und Pfeffer aus der - Mühle
2	Essl.	Grob geschnittenes Basilikum
500	g	Penne
		Butter oder Öl für die Form
250	g	Holländer Käse, in dünne - Scheiben geschnitten
100	g	Geriebener Parmesan
1	Essl.	Olivenöl, oder Butter

Das Öl in einer grossen Kasserolle erhitzen die ganze Zwiebel und die Tomaten beifügen. Bei starker Hitze etwa 5 Minuten dünsten. mit dem Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer sowie der Hälfte des Basilikums würzen.

Das Feuer auf kleinste Hitze reduzieren und den Sugo während mind. 2 Stunden leise köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Falls er etwas zu wässerig ist, genügt es, die Hitze für ein paar Minuten zu erhöhen und ihn etwas einkochen zu lassen.

Unterdessen die Penne knapp gar kochen (etwa die Hälfte der Kochzeit), gut abtropfen lassen und sofort mit 3 oder 4 Essl. Sugo vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Eine feuerfeste Form mit etwas Butter oder Öl bestreichen. Einige Löffel Sugo auf dem Boden verteilen. Schichtweise Penne, Sugo, einige Streifen Basilikum, in Scheiben geschnittenen Käse sowie geriebenen
Parmesan einfüllen. Zuoberst muss Sugo, geriebener und in Scheibchen geschnittener Käse sein.

Einige Tropfen Öl oder Butterflocken darüber verteilen und während 25 - 30 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken, so dass sich eine goldgelbe Kruste bildet.

Tipp Für dieses Rezept guten Raclette Käse verwenden.