



Penne-Gratin mit Resten vom Brasato al Pomodoro

Es muss nicht unbedingt ein Brasato di Pomodoro sein, der mit diesem Rezept nochmals zu Ehren kommt. Auch andere Schmorbraten, oder auch Ragouts sind dazu geeignet, sie sollten aber mit reichlich Sauce zubereitet sein. Der Brasato di Pomodoro eignet besonders gut, weil die tomatige Sauce sehr gut zum Pasta-Gratin passt.

Zwiebelringe und ein Ei, das kurz mitgebacken wird sind eine gute Bereicherung für den einfachen Gratin.

Zutaten

70g	Penne rigate
70g	Brasato
120g	Sauce vom Brasato
1	Zwiebel, ca. 40g
40g	gereifter Halbhartkäse
1	Ei
	Bratbutter

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen, abschütten und auskühlen lassen.

Brasato zu Würfeln und Zwiebel zu Ringen schneiden. Käse durch die Röstiraffel reiben. Sauce ev. mit etwas Wasser verdünnen, damit der Gratin nicht zu trocken wird, sie sollte auch im kalten Zustand leicht fließen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Penne, Sauce und die Hälfte des Käses miteinander vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Mit den Zwiebelringen belegen und den Rest des

Käses darüber streuen. In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten backen.

Gratin kurz aus dem Ofen nehmen, in der Mitte eine Delle eindrücken, Ei aufschlagen und in die Vertiefung gleiten lassen. Weitere 8 Minuten überbacken.





