Penne al baffo al forno - Penne mit Passata, Rahm und Schinken

Baffo heisst auf Italienisch Schnurrbart. Die Pastasauce soll so lecker sein, dass man den letzten Rest davon nach dem Essen aus dem Schnurrbart leckt (falls man einen hat). Die Hauptzutaten sind Passata di Pomodoro, Rahm und Schinken, das erinnert an an die Pasta alle cinque Pi. Nebst Passata und Rahm können die weiteren Zutaten variieren: Z.B. Speck, Salsiccia oder Thunfisch statt Schinken. Die Penne al baffo werden üblicherweise mit reichlich Sauce vermischt, angerichtet und mit Parmesan und Petersilie bestreut. Mit Mozzarella leicht gratiniert schmecken sie noch etwas besser und da bleiben vielleicht auch ein paar Mozzarella-Fäden im Schnurrbart hängen.

Zutaten (pro Portion)

80g	Penne a Candela oder Penne rigate
60g	Schinken gekocht
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
1dl	Vollrahm
1dl	Passata di Pomodoro
20g	Parmesan gerieben
80g	Mozzarella
	Petersilie

Zubereitung

Die Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Nebenher die Sauce zubereiten:
Schinken und Zwiebel in schmale Streifen schneiden und in Butter 3-4 Minuten andünsten.

Vollrahm und Passata zugiessen, vermischen, aufkochen und leicht einkochen lassen.

Mit Pfeffer würzen.

Penne in die Sauce geben, mit Parmesan bestreuen und vermischen.

Penne in eine ausgebutterte Gratinform einfüllen. Mozzarella zu Würfelchen schneiden und darüberstreuen. Mit grob gehackter Petersilie bestreuen.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.