



Penne bolognese al forno - Penne-Gratin

Das ist kein klassisches italienisches Pastarezept, sondern eher ein Mischmasch aus einem Ragù alla Bolognese, einer Frittata, Mozzarella und Penne. Und eher "chüschtig". Die vorgekochten Penne werden mit einer Eimasse vermischt (Frittata) und in eine Gratinform gegeben. Darauf kommt eine gute Schicht Ragù alla Bolognese, die mit Mozzarellascheiben bedeckt wird. Dann gehts ab in der Ofen...

Zutaten

200g Penne rigate
200g Ragù alla bolognese
2 Eier
1El Sauerrahm
1dl Hühnerbouillon
Pfeffer, Muskatnuss
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Penne in Salzwasser gut al dente kochen, abschütten und auskühlen lassen.

Hühnerbouillon kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Eier und Sauerrahm mit dem Schwingbesen verquirlen, ausgekühlte Hühnerbouillon einrühren und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Penne möglichst kompakt einschichten. Eiguss darüber giessen. Leicht angewärmtes Ragù alla bolognese darauf verstreichen und dünne Mozzarellascheiben darauf verteilen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 Minuten gratinieren.



