

## Rigatoni Toskana

### Zutaten:

**500g Nudeln Rigatoni**  
**500g Hackfleisch gemischt**  
**1 TL scharfer Senf**  
**Semmelbrösel**  
**1 Zwiebel**  
**1 kleine rot Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 Ei**  
**2 EL Petersilie frisch oder getrocknet**  
**1 Dose stückige Tomaten mit Kräutern**  
**4 - 5 frische Tomaten**  
**3 Kugeln Mozzarella**  
**1/2 Becher Schmand**  
**200g Sahne**  
**100g Tomatenmark**  
**1EL Zitronensaft**  
**1EL Oregano getrocknet**  
**1EL Basilikum getrocknet**  
**½ TL Zucker**  
**Öl zum anbraten**  
**2 EL Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer, scharfen Paprika**



### So funktioniert es!

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und etwas salzen.  
 Mit Petersilie, Semmelbrösel und dem Ei zum Hackfleisch geben.  
 Mit Salz, Pfeffer und scharfen Paprika würzen und alles gut vermischen.  
 Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen mit ca. 3 cm Durchmesser formen.

### So geht es weiter!

Die Hackbällchen in einer Pfanne mit etwas Öl rund um scharf anbraten.  
 Die Dose stückige Tomaten dazu geben.  
 Die leere Dose zur Hälfte mit Wasser füllen und auch dazu geben.  
 Schmand, Sahne, Tomatenmark, Oregano, Basilikum Zitronensaft zu den Hackbällchen geben und mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker abschmecken.  
 Einmal aufkochen lassen.

### So geht es weiter!

Rigatoni bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.  
 Die Nudeln in die Ofenhexe geben und die Soße mit den Hackbällchen über die Nudel geben.  
 Die Hackbällchen gleichmäßig verteilen.  
 Tomaten in Scheiben schneiden und in einer Schicht, gleichmäßig verteilt den Auflauf damit belegen.  
 Leicht salzen  
 Die rote Zwiebel würfeln und auf die Tomaten streuen  
 Mozzarella Kugeln in 5mm starke Scheiben geschnitten, als Abschluss auf die Tomaten legen.  
 Mit etwas Olivenöl beträufeln.

### So geht es weiter!

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen 220C O/U für 20 – 25 Minuten überbacken.

### Tipp:

Wenn der Auflauf für einen späteren Zeitpunkt hergerichtet wird und die Nudel und Soße bereits kalt sind,  
 Die Temperatur auf 200C senken und 30 – 40 Minuten backen

**Guten Appetit!**