Penne al forno

Penne al forno mit fruchtigen Kirschtomaten und Mozzarella

Leicht | 2 Portionen | 45 min.



Al forno - diese beiden Wörter lassen sofort an blubbernde Saucen, gratinierten Käse und köstlich aromatische Gerichte denken. Ob Tortellini al forno, Gnocchi al forno, oder zum Beispiel auch Melanzane alla parmigiana - eines haben diese Gerichte gemeinsam: sie stammen aus dem Ofen! Al Forno bedeutet nämlich wortwörtlich übersetzt "im Ofen überbacken".

In diesem „al forno“ Rezept für selbstgemachte Penne al forno kommt es auf gute Zutaten an, denn viele brauchst du dafür nicht. Und das Beste: Unsere Penne al forno lässt sich gut vorbereiten. Du brauchst den Auflauf dann nur noch in den Ofen schieben und warten, bis er unwiderstehlich gut duftet. Bei italienischen Gerichten wie diesem sind es die hochwertigen Zutaten und die Einfachheit, die das Gericht am Ende zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis werden lässt. Gutes muss eben nicht aufwendig sein.

Zutaten

300 g Penne

1 Dose ORO di Parma Kirschtomaten ungeschält

2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 kleine Chili-Schote

125 g Mozzarella

100 g Parmesan*

1 handvoll Basilikum

Meersalz, Zucker und frisch gemahlener Pfeffer

4 EL Olivenöl

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Sauce

Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und klein schneiden. Den Chili vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin andünsten und Tomatenmark dazu geben. Kurz anrösten lassen und anschließend die Kirschtomaten hinzufügen. Mit Pfeffer, etwas Zucker und Salz abschmecken. Danach den Knoblauch hinzugeben und kurz köcheln lassen.

Schritt 2: Die Nudeln

Die Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Die Penne sind al dente? Dann die Pasta abgießen und zur Tomatensauce geben. Die Tomatensauce mit den Nudeln und mit ungefähr der Hälfte des geriebenen Parmesan vermengen.

Schritt 3: Der Auflauf

Die Penne mit der Sauce in eine Auflaufform geben, Mozzarella Scheiben über die Penne verteilen und großzügig den restlichen Parmesan darüber verteilen. Für 15-20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen, bis die Tomatensauce und der Käse köstlich blubbern

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte