Rigatoni al forno | Rezept by Bernd Zehner

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Jeder liebt Hackfleisch, hier ein Rezept dass DU kennen solltest ð?¤©

Ein schnell zubereiteter Hackfleisch-Nudelauflauf, wer liebt es nicht. Hier ein einfaches Rezept mit dem du das ganze ganz einfach zu Hause nachkochen kannst.

Bei diesem Rezept die Nudeln nicht ganz fertig kochen, der restliche Gar Prozess findet dann am Ende im Ofen statt.

Rezept:

750g Hackfleisch
1 Packung Rigatoni (Oder andere Nudeln nach belieben)
Ã?l zum Braten (Hier OlivenÃ¶l)
Ein paar Cherrytomaten
1 Dose Pizzasauce
1 GemÃ¼sezwiebel
1 kleine Portion Erbsen
1 Rote Chili
Etwas FrÃ¼hlingslauch
Salz
Pfeffer
1 Packung geriebener Emmentaler (Oder jeder andere geriebene KÃ¤se)
1 Packung Kochsahne
Etwas Bella Italia GewÃ¼rz (Oder jedes andere Italienische GewÃ¼rz nach Wahl)
-> https://www.perfectbite.de/products/bella-italia

Nudeln etwas ankochen 5-6 Minuten Ca. (Rest Garung kommt dann im Ofen)
Geriebenen KÃ¤se Ã¼ber der Pfanne verteilen und dann die ganze Pfanne in den Ofen schieben

Pfanne ***15-20 Minuten im Ofen lassen*** â?? UND Fertig =) Guten Hunger

Werbung
ð??ª Die krasseste Aktion des Jahres ist zurÃ¼ck!
Aktuell bekommt ihr 2 Messer zum Preis von 1 und kÃ¶nnt mit meinem Rabattcode â??BERND10â?•

zusÃ¤tzlich noch sparen. Schaut euch das Angebot unbedingt an. Besser wird es kaum! https://heiso-1870.de/papa-kocht