

Überbackene Ziti mit Würstchen und Käsetaschen



Zubereitungszeit: 85 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (6 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 1000g 750 gr
- Chiliflocken (optional) ½ TL
- Fein zerkleinerte Petersilie 3 EL
- Fein zerkleinertes Basilikum 2 EL
- Fein zerkleinerte Zwiebel 26 gr
- Geriebener Parmesankäse 176 gr
- Getrockneter Oregano 1 TL
- Italienische Würstchen (pikant oder mild) 1 Pfund, ohne Wursthüllen
- Olivenöl 2 EL
- Ricotta 225 g r
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken
- Schlagsahne 80 gr
- Zerkleinerte Knoblauchzehen 3
- Zerkleineter Mozzarella 225 gr
- Ziti-Nudeln 453 gr

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Das Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Wurst in der Pfanne zerbröckeln und dabei das Fleisch mit zwei Gabeln zerteilen, bis es nicht mehr rosa ist, etwa 5 Minuten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind und die Wurst braun wird, etwa 5 Minuten.
2. Mit einem großen Löffel überschüssiges Fett von den Würsten entfernen, dann das **Bio-Tomateneruchtfleisch in Stücken Pomi**, Oregano, Salz, Pfeffer, Petersilie, Basilikum und Chiliflocken hinzufügen. Das Ganze zum Kochen bringen, dann die Hitze auf ein Köcheln herunterstellen und 20 Minuten lang kochen, bis die Sauce dickflüssig wird. Die Sauce auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Während die Sauce abkühlt, einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln 3 bis 4 Minuten kürzer als die empfohlene Kochzeit kochen. Die Nudeln abgießen und in kaltem Wasser abspülen, um den Kochvorgang zu beenden.
4. Zum Anrichten die Nudeln mit der Tomatensauce mischen und in eine Auflaufform geben. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
5. Ricotta, Mozzarella und Sahne in einer kleinen Schüssel vermengen und glatt rühren. Mit einem Löffel Taschen in den Nudeln formen und etwas Käsemischung in jede Tasche geben. Mit der Ricotta-Käsemischung 6 bis 8 Taschen formen.
6. Den geriebenen Parmesankäse darüber verteilen und das Ganze 20 Minuten zugedeckt backen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten backen, bis das Ganze blubbert und leicht gebräunt ist. 10 Minuten abkühlen lassen und dann servieren.

Rezept von Deborah Mele von ItalianFoodForever.com