
Typ: Pasta

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Vor dem Dünsten der Zwiebeln habe ich noch ca. 150 g Dörrfleischwürfel angebraten. Mit den Zwiebeln eine Karotte in Form von kleinen Würfeln. Eine Zehe Knoblauch hat auch nicht geschadet.

Zutaten: für 4 Portionen

2 Dosen gehackte Tomaten (à 400 g)
150 Milliliter trockener Rotwein (oder Tomatensaft)
feines Meersalz
½ TL Chilipulver
Zucker
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 Bund glatte Petersilie
200 Gramm Provolone-Käse (oder Parmesan-Käse)
1 Packung gekochte Maronen (250 g; küchenfertig vakuumverpackt)
350 Gramm Nudeln (z.B. große Muschelnudeln/Conchiglioni)
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Tomaten aus der Dose und Rotwein dazugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Chili und Zucker würzen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Den Provolone-Käse grob raspeln, Maronen halbieren.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bis kurz vor Ende (etwa 1 Minute) kochen. Abgießen und kurz abtropfen lassen.

Nudeln, Tomatensoße, Petersilie, Maronen und die Hälfte vom Käse mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudelmischung in eine Auflaufform (etwa 2 l Inhalt) geben. Den restlichen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten knusprig überbacken.