

Überbackene Penne



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	80 g
Hörnli (Teigwaren)	400 g
Sonnenblumenöl	40 g
Oregano	1 Prise(n)
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Schweinefleisch	400 g
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	¼ Liter
Geriebener Parmesan	50 g

Zubereitung:

Semmelbrösel und Butter für die Form.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.

Die Paradeiser kurz blanchieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne gut erhitzen und die Fleischstücke darin zu schöner Farbe anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.

Im Bratrückstand die Zwiebel goldgelb anrösten, den Knoblauch dazugeben, dann Senf, Oregano, Paradeiserwürfel und Fleischwürfel dazugeben und alles auf kleiner Flamme zu einem dicken Ragout verkochen lassen (eventuell mit etwas Wasser aufgießen)

Wenn das Fleisch weich ist, dann soll von der Herdplatte genommen damit es erkalten kann.

Die Teigwaren in genügend Salzwasser nicht zu weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Eier trennen.

Butter schaumig rühren und nach und nach die Dotter einrühren; mit Salz und Pfeffer würzen und

zuletzt unter ständigem Rühren den Sauerrahm untermischen.

Diesen Abtrieb mit den erkalteten Nudeln vermengen.

Aus den Eiklar einen steifen Schnee schlagen und unter das Nudelgemisch heben.

Eine Auflaufform be fetten und mit Bröseln ausstreuen.

Die Hälfte der Nudelmasse einfüllen und das Ragout darauf verteilen.

Die restliche Nudelmasse darübergeben und glatt verteilen.

Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad 35 - 45 Minuten lang backen.

Vor dem Servieren noch etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1378-Ueberbackene-Penne.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at