

Pasta al forno

Zutaten für 2-3 Personen

10	g	Steinpilze, getrocknet	In warmem Wasser einlegen, dann abschütten und grob hacken
1		Zwiebel, klein	Fein hacken
1		Knoblauchzehe	Fein hacken
2	EL	Olivenöl	Erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten
200	g	Champignons	In Scheiben schneiden und mit Steinpilzen begeben, kräftig anbraten
½	dl	Weisswein	
1	TL	Oregano, getrocknet	
400	g	Pelati aus der Büchse, gehackt mit Saft	Alles dazugeben
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Sauce würzen und zugedeckt 30 Min. köcheln, öfters umrühren
250	g	Maccheroni (Barilla Nr. 44)	Knapp al dente kochen
1		Mozzarella (150 g)	Klein würfeln
1	EL	Olivenöl	Gratinform austreichen
50	g	Parmesan, gerieben	Sauce, Maccheroni, Mozzarella und Parmesan mischen und in Gratinform geben
50	g	Parmesan, gerieben	Über Gratin geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der zweituntersten Rille 30 Min. überbacken.
		Tipp	150 g Schinken in feine Streifen schneiden und unter die Gratinmasse mischen. 4-5 getrocknete Morcheln zusammen mit den Steinpilzen einlegen