

## Rigatoni

al tonno



### Zutaten für 4 Personen

500g Rigatoni	
10 Stk. Cherrytomaten	1 KL Oregano getrocknet
1 Stk. grüne Peperoni	400g Tomaten püriert
1 Bund Basilikum	2 EL Parmesan gerieben
1 Dose Thon (160g)	50g Mozzarella
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Schalotte	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenpüree	

### Vorbereitung:

Rigatoni in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschütten und etwas abkühlen. Schalotte und Knoblauch fein schneiden und in etwas Öl andünsten, Tomatenpüree zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze weiter dünsten. Pürierte Tomaten zugeben, gut umrühren, mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen. Thon abtropfen lassen und mit einer Gabel etwas auseinanderziehen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Peperoni waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Basilikum waschen und zupfen. Ofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen.

### Zubereitung:

Rigatoni in eine ausgebutterte Gratinform stehend einschichten und mit der Hälfte der Tomatensauce nappieren (die Rigatoni füllen sich mit der Sauce). Die restliche Tomatensauce mit dem Parmesan und dem Thon vermischen und gleichmässig auf die Rigatoni verteilen. Peperonistreifen kurz in etwas Öl andünsten, halbierte Cherrytomaten zugeben, einmal durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort gleichmässig auf die Rigatoni verteilen, mit dem Mozzarella belegen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

### Anrichten:

Mit gezupften Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

Ä Guete!