

# Nudelauflauf italienischer Art, scharf



## Zutaten 3-4 Portionen

1 Dose (Pizza -Tomaten)

1 Pkg. Rigatoni (250g) sonst halbe Pkg.

1 Pck. Toastschinken in Streifen geschnitten

1 Dose Thunfisch natur zerkleinert

1 kl. Pkg. TK Erbsen

1 große Zwiebel(n), grob geschnitten

1 Zehe Knoblauch zerdrückt

1 Chilischote(n), getrocknet

1 TL Majoran

1 TL Oregano

1 TL Salz für die Sauce

1 Pkt. Käse (Pizza Käse)

1 Becher Sahne

etwas Öl

Margarine

Salz

Tomatenmark

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Wasser aufsetzen, Rigatoni laut Packungsangabe kochen, jedoch etwas früher abgiessen, als gefordert (Bsp: 9-11 Minuten, nach knapp 8 min. abgiessen).

Währenddessen Zwiebeln glasig braten, Knoblauch hinzufügen und kurz mit andünsten. Chilischoten klein schneiden (nicht in die Augen bringen!), zusammen mit den Tomaten, Oregano, Majoran, Salz und dem Schinken in die Pfanne geben. Etwas Tomatenmark dazugeben, und bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Wenn die Sosse zu dick wird, wieder etwas Wasser hinzufügen. Die letzten zwei bis drei Minuten bevor die Nudeln abgegossen werden, Thunfisch und Erbsen kurz mitkochen lassen. Pfanne vom Feuer nehmen. Nudeln abgiessen. Die Form mit Butter einfetten. Nudeln, Sosse in zwei Schichten in eine feuerfeste Form füllen, ganz oben mit Käse bestreuen. Mit der Sahne übergiessen und auf die unterste Schiene in den Backofen stellen. Auf 200 Grad ca. 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

C'est tout. Dazu passt hervorragend ein Glas trockener Rotwein.