

## Rainer Klutsch Überbackene Pasta

Dienstag, 5. Juli 2022  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Pasta, Mediterran

### Zutaten:

1,5 kg	frische Erbsen in der Schote (oder 300 g frische, ausgelöste Erbsen; alternativ TK-Erbsen)
2	Zwiebeln
120 g	Parmesan am
Stück mit Rinde	
250 ml	Gemüsefond
150 g	Zuckerschoten
etwas	Salz
12	Kirschtomaten
400 g	Rigatoni
(röhrenförmige Nudeln)	
250 g	Mozzarella
2 Stängel	Minze
2 Stängel	Basilikum
30 g	Butter
etwas	Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

1. Erbsen aus den Schoten lösen, waschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 1 cm große Spalten schneiden.
3. Vom Parmesan die Rinde abschneiden.
4. In einem Topf den Gemüsefond aufkochen, die Zwiebelspalten und die Parmesanrinde darin ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann die Parmesanrinde entfernen.
5. In der Zwischenzeit die Zuckerschoten putzen, waschen und eventuell feste Fäden abziehen. Dann die Zuckerschoten in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
6. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Zuckerschoten 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
7. Die Erbsen anschließend im kochenden Salzwasser 3 Minuten blanchieren, mit einer Siebkelle herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
8. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
9. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.
10. In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Mozzarella würfeln.

11. Die Minze und Basilikumabbrausen, trockenschütteln und die Blätter vom Stiel zupfen. Blätter in Streifen schneiden.
12. Grillfunktion oder Oberhitze (200 Grad) des Backofens einschalten.
13. Für die Sauce etwas Butter zum Gemüsfond mit den Zwiebeln geben und fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
14. Zuckerschoten, Erbsen, Kirschtomaten, Kräuter und gekochte Nudeln mischen und in eine große mit Butter ausgefettete Auflaufform oder Portions-Auflaufformen (ebenfalls gefettet) geben. Die Sauce angießen. Mozzarella und Parmesan überstreuen.
15. Nudeln im heißen Backofen überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist. Anschließend servieren.

Pro Portion: 860 kcal/ 3600 kJ  
102 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß, 28 g Fett