Penne-Gratin mit Zwiebel, Bratwurst und Käsekrüstchen

Wer keine Lust auf Bratwurst pur hat, sondern auf etwas herzhaftes, für den ist ein Penne-Gratin mit Tomatensoße, viel Zwiebeln und eben der Bratwurst als Zugabe genau das Richtige. Der Gratin wird in der Pfanne vorbereitet und mit den gekochten Penne vermischt, so wird er weich und schmatzig. Überbacken wird er mit Käse, vermischt mit Paniermehl, und mit Butterflöckchen belegt. Das gibt ein schönes knuspriges Krüstchen.

Zutaten (1-2 Portionen)

80g	Penne rigate
70g	Zwiebel
1	Kalbsbratwurst
1dl	Passata di Pomodoro
1-2	Knoblauchzehen
5dl	Vollrahm
30g	Halbhartkäse gerieben
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Krüstchen:

40g	Halbhartkäse gerieben
2El	Paniermehl
	Butterflöckchen

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Streifen schneiden. Knoblauch hacken. Bratwurst schälen, längs zu drei Scheiben schneiden, diese nochmals dreimal längs durchschneiden, danach zu ca. 3cm langen Stücken schneiden.

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Nebenher:
Bratwurst anbraten und an den Pfannenrand schieben. Zwiebel zugeben andünsten bis sie leichte Bratspuren zeigt. Passata und Knoblauch zugeben, vermischen und 10 Minuten köcheln lassen. Rahm zugiessen, vermischen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Penne und 30g geriebener Käse zugeben und vermischen. In eine ausgebutterte Gratinform einfüllen.

40g geriebener Käse mit dem Paniermehl vermischen und über den Gratin verteilen. Gratin mit Butterflocken belegen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 bis 25 Minuten überbacken.