



Rigatoni-Gratin mit Mascarpone und Ei

Die Rigatoni passen ideal zu sämigen Saucen. An ihrer grob gerippten Oberfläche und dem grossen Hohlraum bleibt viel Sauce haften - ihr Durchmesser beträgt gut 15mm. Auch für Gratins sind sehr gut geeignet, sie sollten aber nicht einfach mit Sauce übergossen werden sondern man wendet sie ein paar Mal in der Sauce, damit etwas Sauce in den Hohlraum dringt, bevor man sie in die Gratinform füllt. Die Mascarpone-Sauce ist sehr sämig, also ist sie zusammen mit Tomate und Mönchsbar ideal für diesen Pasta-Gratin. Die Eier werden erst etwas nach der Hälfte der Ofenzeit über dem Gratin aufgeschlagen, damit zum Schluss das Eiweiss noch weich und das Eigelb noch flüssig ist.

<i>Natürlich kann man auch Penne rigate (die Gerillten) verwenden. Aber das richtige Feeling kommt eben erst mit den grossen Rigatoni auf.</i>

Zutaten (1 Portion)

80g	Rigatoni (Penne rigate)
80g	Mascarpone
3	Datteltomaten
1	kleiner Bund Mönchsbar
1	grosse Knoblauchzehe
20g	Parmesan
2	Eier
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rigatoni in Salzwasser nicht nur al dente, sondern weich kochen. Abschütten und etwas auskühlen lassen.

Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Wurzelenden des

Mönchbarts grosszügig wegschneiden. Mönchsbar in ca. 5mm lange Stäbchen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Mascarpone in einer genügend grossen Pfanne bei tiefer Temperatur schmelzen. Tomate, Mönchsbar und Knoblauch zugeben und unter ständigem Rühren ca. 2-3 Minuten leicht köcheln. Etwas pfeffern, aber nicht salzen.

Rigatoni zugeben und gut mit der Sauce vermischen. In eine Gratinform füllen und mit Parmesan bestreuen. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 12-15 Minuten gratinieren. Sobald sich die Rigate zu bräunen beginnen, Gratin aus dem Ofen nehmen und die Eier über der Mitte des Gratins aufschlagen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und für weitere 6-8 Minuten in den Ofen schieben. Der Gratin ist fertig wenn das Eiweiss leicht gestockt ist. Beim Rütteln der Gratinform sollten Eiweiss und Eigelb aber noch etwas schwabbeln.







