



Anelli siciliana al forno - Pastagratin mit Gemüse und Mozzarella

Die Pasta-Ringchen werden in Süditalien, vor allem in Sizilien, zusammen mit kleingeschnittenem Gemüse im Ofen überbacken oft an Sonntagen aufgetischt. Es braucht eben ein wenig Zeit für diesen Pastagratin und die hat man am Sonntag. Es ist zwar einfaches Rezept, doch werden die Zutaten nicht einfach gemischt und den Ofen geschoben, sondern die Sauce wird vorgekocht, dann kommt die ebenfalls gekochte Pasta hinzu. Beides wird zusammen ein paar Minuten geschmort, gegen Schluss wird der Parmesan untergemischt. Erst dann wird das ganze lagenweise mit Mozzarella in eine Gratinform geschichtet und im Ofen überbacken.

Zutaten (pro Portion)

80g Anelli siciliana
100g Gemüse
(Rüebli, Pastinake, Zucchetti)
4 Datterinis (kleine Tomaten)
20g Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
3El Passata di Pomodoro
2 Lorbeerblätter
40g Parmesan gerieben
70g Mozzarella
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Gemüse und Datterinis zu kleinen Würfelchen schneiden (ca.4x4mm), Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Alles zusammen in Bratbutter und mit den Lorbeerblättern ca. 10 Minuten sanft dünsten.

Passata und ca. 1dl Wasser zugeben. Die Gemüsesauce sollte leicht flüssig sein. 30 Minuten köcheln lassen, ev. etwas Wasser nachgiessen. Gegen Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter herausfischen.

Derzeit die Anelli in Salzwasser ca. 13 Minuten (Packungsangabe De Cecco) kochen.

Anelli abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen. Anelli zur Sauce geben und vermischen. 20g Parmesan untermischen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und dabei ab und zu erneut mischen. Ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Sauce zum Schluss leicht flüssig ist.

Ofen auf 200° vorheizen.

Die Hälfte der Anelli mit Sauce in eine ausgebutterte Gratinform geben. Mozzarella in Stücke schneiden und auf den Anelli verteilen. Den Rest der Anelli zugeben und verteilen. Zum Schluss mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

In die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und ca. 20 Minuten gratinieren.







