



## Pasta al forno

*Zuid-Italiaanse ovenpasta met een rijke tomaten-vleessaus, mozzarella en parmezaan die tot een goudbruine korst gratineert. Echt familiecomfort.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>30'</b>    | <b>40'</b> | <b>6</b> | <b>Hoofdgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 500 gr rigatoni of ziti
- 500 gr rundsgehakt
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- 2 el tomatenpuree
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 125 ml rode wijn
- 250 gr mozzarella
- 80 gr geraspte parmezaan

3 el olijfolie

1 handvol verse basilicum

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Fruit de fijngesneden ui en look zacht in de olijfolie tot ze glazig zijn.
2. Voeg het gehakt toe en bak het rul terwijl je het met een lepel losmaakt tot het mooi bruin kleurt.
3. Roer de tomatenpuree erdoor, blus met de rode wijn en laat de alcohol even verdampen.
4. Voeg de gepelde tomaten toe, plet ze en breng op smaak met zout en peper, laat de saus 20 minuten zachtjes indikken.
5. Kook ondertussen de pasta enkele minuten korter dan de verpakking aangeeft zodat ze in de oven verder kan garen, en giet af.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden en meng de pasta met het grootste deel van de saus en de gescheurde basilicum.
7. Schep de helft in een ingevette ovenschotel, verdeel er wat mozzarella over en dek af met de rest van de pasta en saus.
8. Bedek de bovenkant met de resterende mozzarella in stukjes en een gulle laag parmezaan.
9. Bak de schotel 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is, en laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)