



## 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>20'</b>	<b>55'</b>	<b>6</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

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

3 el olijfolie

1 handvol verse basilicum

zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Snij de ui fijn en pers of hak de knoflook. Fruit beide zachtjes in de olijfolie op middelhoog vuur tot ze glazig zijn, ongeveer 5 minuten.
- 3.** Voeg het rundergehakt toe en bak het al roerend rul tot het mooi bruin kleurt, ongeveer 7 minuten.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken.
- 5.** Blus met de rode wijn en laat de alcohol 2 minuten verdampen.
- 6.** Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een lepel. Breng op smaak met zout en peper en laat de saus op laag vuur 20 minuten zachtjes indikken.
- 7.** Kook ondertussen de pasta in ruim gezouten water 3 minuten korter dan de verpakking aangeeft. Giet af en zet apart.
- 8.** Scheur de basilicum grof en roer ze samen met de pasta door het grootste deel van de saus.
- 9.** Vet een grote ovenschotel in met een beetje olijfolie. Schep de helft van het pastamengsel in de schotel en verdeel er de helft van de in stukken gescheurde mozzarella over.
- 10.** Dek af met de resterende pasta en saus. Verdeel de rest van de mozzarella over de bovenkant en bestrooi royaal met de geraspte parmezaan.
- 11.** Bak de schotel 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.
- 12.** Haal de schotel uit de oven en laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

**Tip**

Kook de pasta bewust al dente, want ze gaart verder in de oven. Overgare pasta wordt te zacht en verliest haar textuur. Je kunt de saus ook een dag op voorhand bereiden; ze smaakt de volgende dag nog voller.

**Lekker met**

Een eenvoudige groene salade met een scheutje citroendressing vormt een frisse tegenhanger bij deze rijke ovenschotel.

**Dranktip**

Serveer een glas Primitivo of Nero d'Avola bij deze stevige zuidelijke pastaschotel.

---

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