

Rezept

Pastitsio mit Ricotta

Ein Rezept von Pastitsio mit Ricotta, am 14.04.2026

Zutaten

2	Auberginen	2	Zucchini
250 g	Champignons	2 EL	Olivenöl
	Salz		Pfeffer
3 EL	Tomaten-Pesto (Glas)	400 ml	Tomaten-Kräuter-Sauce
300 g	Rigatoni	1 Bund	Basilikum
200 g	Ricotta	1	Ei
40 g	Parmesan	3 EL	Semmelbrösel
	Butter für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. Gemüse waschen und putzen. Auberginen längs halbieren, Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze abreiben, vierteln. Gemüse mit Öl vermischen und auf ein Blech legen, salzen und pfeffern. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, Pilze und Zucchini mit Tomaten-Pesto vermischen.
2. Inzwischen die Tomaten-Kräuter-Sauce zubereiten. Rigatoni in Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Form mit Butter einfetten. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen klein schneiden. Fruchtfleisch der Aubergine aus der Schale kratzen. Mit Ricotta, Basilikum, Salz, Pfeffer und Ei verrühren. Die Auberginenschale klein schneiden, unter die Tomatensauce rühren. Käse reiben.
3. Den Boden der Form mit Tomaten-Kräuter-Sauce bedecken. Rigatoni mit der übrigen Sauce mischen, abwechselnd mit Gemüse in die Form schichten. Jeweils mit etwas Parmesan bestreuen. Ricotta-Mischung obendrauf geben, mit übrigem Parmesan und Semmelbröseln bestreuen. Im heißen Backofen (Mitte) bei 200° (Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Dazu passen gemischter Salat und trockener Rotwein.