

Rezept

Rigatoni mit Paprikagemüse und Schinken

Ein Rezept von Rigatoni mit Paprikagemüse und Schinken, am 20.04.2024

Zutaten

je 1 orange und rote Paprikaschote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	200 g Rigatoni
70 g Appenzeller	100 ml Milch (1,5 % Fett)
60 g gekochter Schinken (ohne Fettrand)	2 EL gemischte gehackte Kräuter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Die Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch klein würfeln.
2. Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Paprika und Knoblauch unterrühren, 3 Min. mitdünsten. Brühe angießen, salzen, pfeffern und 10 Min. zugedeckt köcheln lassen.
3. Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen. Den Käse grob raspeln. Mit der Milch in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und cremig einköcheln lassen. Schinken klein würfeln, unter das Gemüse mischen.
4. Kräuter unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rigatoni abgießen, abtropfen lassen, mit der Käsesauce vermischen. In tiefen Tellern anrichten und das Paprikagemüse darauf verteilen.