

Rigatoni - Mafioso

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rigatoni (L)
250	Gramm	Hackfleisch
400	Gramm	Schinken (L)
1	Glas	Champignons
600	ml	Sahne
750	ml	Passierte Tomaten
1	Bund	Oregano
1	Bund	Basilikum
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver, edelsüß

Anleitung:

Tomaten kochen und mit Origano, Basilikum, viel Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Während dessen die Nudeln kochen (al Dente). Hackfleisch anbraten und würzen. Wenn das Hackfleisch fertig ist, den Schinken dazugeben und anbraten. Das gebratene Fleisch in die Tomaten geben, aufkochen lassen und abschmecken. Sahne einrühren und Pilze dazugeben, dabei nochmals leicht kochen lassen. Die Nudeln in die heiße Soße geben und servieren.