

Pane-Gigante

Details zum Rezept

Für Anfänger

Portionen: 6

Gesamtdauer: ½ Stunde

Vorbereitungszeit: wenige Minuten

Garzeit: ½ Stunde

Kalorien/Portion: 606 kcal

Einkaufsliste

- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 3 Knoblauchzehen
- ✓ 150 g Salami
- ✓ 1 Glas Oliven
- ✓ 1 Glas Kapern
- ✓ 3 Dosen Pizzasauce á 400 g
- ✓ 1,2 Liter Wasser
- ✓ 1 EL mediterranes Gewürzsalz
- ✓ 500 g Penne Rigata
- ✓ 100 g Parmesan
- ✓ 1 Tasse Rucola

Kaufe nach Möglichkeit regionale Bio-Produkte.



Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Salami in feine Streifen schneiden. Oliven abtropfen lassen



Zubereitung - Zutaten

Öl in ein tiefes Backblech geben. Zwiebel, Knoblauch, Salami und Gewürzsalz begeben. Oliven und Kapern begeben.

Tipp:

Wird anstelle von Salami Faschiertes (Hackfleisch) verwendet, muss es vorher in einer Pfanne angebraten werden.



Zubereitung - Pizzasauce

3 Dosen Pizzasauce begeben. Die 3 Dosen randvoll mit kaltem Wasser füllen und in das Blech gießen.



Tipp:

Die Rezeptur für die Blechnudeln ist 1:5, d.h. 1 Teil Teigware und 5 Teile Flüssigkeit. Die Flüssigkeit besteht zur einen Hälfte aus Wasser, das die Teigware zum Garen braucht, und zur anderen Hälfte aus Sauce, um dem Gericht den typischen Geschmack zu geben. (Hier: 0,5 kg Penne und 6 x 0,4 Liter Flüssigkeit)

Zubereitung - durchrühren

Alles gut durchrühren.



Zubereitung - Penne

Die nicht vorgekochten Penne auf dem Backblech verteilen und unter die Sauce drücken.



Garen

Die Blechnudeln in den nicht vorgeheizten Kombidämpfer stellen.

Ofenfunktion: Intervall Dampf * 200°C für 20 Minuten zzgl. der Garzeit der Penne lt. Packungsangabe.

D.h., die Gesamtgarzeit beträgt z.B. 30 Minuten, wenn der Hersteller 10 Minuten Kochzeit angibt. Während der Garzeit nicht umrühren und nicht die Ofentür öffnen!

Tipp:

Wenn das Gericht in Keramikformen gekocht oder wenn die doppelte Menge auf 2 Blechen hergestellt wird, verlängert sich die Garzeit um 5-10 Minuten.



Vollenden

Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, die Blechnudeln sofort aus dem Kombidämpfer nehmen und auf Bissfestigkeit verkosten. Ggfs. noch einige Minuten nachgaren – je nach persönlichem Geschmack.

Dann kurz durchrühren, so erhält die Sauce eine sämige Konsistenz.

Mit Rucola bestreuen und frischen Parmesan darüber reiben.

Tipp zu Rezeptvarianten:

Es eignen sich alle Arten von getrockneten kurzgeschnittenen Teigwaren, wie z.B. Penne, Farfalle, Rigatoni, u.a.

Nicht geeignet für alle Arten von Spaghetti und Bandnudeln!

Auch keine Frischteigwaren verwenden!

Andere Bedienermöglichkeiten:

* Intervall Dampf = Feuchtegaren NIEDER oder CircoTherm Heißluft mit niederer Dampfunterstützung