

Pasta Bolognese Style im Ofen überbacken, mit Goodman`s Evo Hack.

Vorbereitungszeit: ca. 20 min

Zubereitungszeit: ca.30 min

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten für 4 Portionen:

Pasta bspw. Penne	250 g
Zwiebel	1 St.
Olivenöl	4 EL
Evo Hack	300 g
Tomatenmark	2 EL
Tomaten, gehackt	500 ml
Oregano getrocknet	
Salz, Pfeffer schw.	
Frischer Mozzarella	1 Kugel
Cherry Tomaten	Handvoll
frischer Basilikum,	
Parmesan	



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ca.24-26 cm große, **ofenfeste** Pfanne bereithalten.
2. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Pasta al dente kochen bzw. etwas kürzer, als ihr sie normalerweise kochen würdet, denn sie kommen später samt Sauce noch in den Backofen und garen dort weiter.
3. Während die Pasta kocht die vegetarische Bolognese-Sauce zubereiten. Hierfür zunächst die Pfanne erhitzen, das Olivenöl hinein geben. Zwiebeln glasig andünsten, Evo Hack zugeben und ca-5-7 Min. kross anbraten.
4. Tomatenmark dazu geben und kurz anschwitzen, dann die gehackten Tomaten drüber gießen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer gut würzen und einköcheln lassen, ca. 100 ml Pasta Wasser dazu geben, gut verrühren damit die Sauce nicht zu sehr eindickt.
5. Fertige Pasta abgießen und zurück in den Topf geben, mit der Sauce vermengen und zurück in die Pfanne geben. Mit Mozzarella-Scheiben und Cherry Tomaten bedecken und ca. 15 Min.in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Aus dem Ofen holen, mit Basilikum und Parmesankäse servieren.

Guten Appetit!

