

NudelTorte mit frittiertem Rucola.

 50 Min.

Zubereitungszeit

 40 Min.

Backzeit

 mittel

Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Zubereitung:

1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
300 ml	PENNY Rapsöl
500 g	Naturgut Bio Hackfleisch
1 EL	Tomatenmark
	etwas Salz, Pfeffer und Zucker
350 g	PENNY Penne
250 g	San Fabio Mascarpone
4	Bio-Eier Gr. M
3 EL	PENNY Schlagsahne
100 g	Parmesan, gerieben
1 EL	Petersilie, gehackt
80 g	Rucola

- 1 Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln erhitzen, Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Salzen und pfeffern und mit Zucker abschmecken.
- 2 Penne nach Packungsanweisung zubereiten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 3 Mascarpone, Eier, Sahne, 50 g Parmesan und Petersilie mischen und mit Penne und Hackfleisch verrühren.
- 4 Springform fetten, Nudelmasse einfüllen, restlichen Parmesan darüberstreuen und im Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–40 Minuten backen. Anschließend ca. 5 Minuten auf einem Küchenrost abkühlen lassen.
- 5 Rucola waschen und gut trocknen. Öl in einem hohen Topf erhitzen. Rucola im heißen Öl portionsweise frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend etwas salzen.
- 6 Die fertige Torte vorsichtig aus der Form lösen und mit Rucola als Topping servieren.

Tipp: Kirschtomaten und rote Zwiebelstücke frittieren und mit dem Rucola auf der Torte dekorieren.