



seiler raclette

PASTA-AUFLAUF



ZUTATEN

Olivenöl
frische oder getrocknete Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer, optional wenig Chilipulver
2 Knoblauchzehen fein gehackt
2 Dosen Pelati oder gehackte Tomaten à 400g
150g in Öl eingelegte Tomaten fein gehackt
250g Seiler Raclette mit Fenchelsamen gewürfelt
500g Kirschtomaten halbiert
400g Pasta

ZUBEREITUNG

Pasta nur 3 Minuten in gesalzenes Kochwasser geben. 1 dl des Kochwassers beiseitestellen, restliches Wasser abgiessen und Pasta sofort kalt abspülen. Knoblauch in reichlich Olivenöl andämpfen und mit Pelati ablöschen. Tomatendosen bis zur Hälfte mit Wasser füllen und in die Pfanne geben. Mit Rührkelle grosse Tomatenstücke an der Pfannenwand zerdrücken. Kräuter zugeben, mit Salz, Pfeffer, allenfalls etw. Chili abschmecken und kurz köcheln lassen. Die Sauce nicht zu lange einkochen, denn sie sollte recht flüssig bleiben.

Pasta, beiseitegestelltes Kochwasser, eingelegte Tomaten, Raclettekäse und Kirschtomaten vorsichtig mit der Sauce mischen und in eine Gratinform (ca. 30cm x 22cm) abfüllen. Für eine leckere Kruste mit geriebenem Obwald Althorn bestreuen.

Backen

190°C Umluft ca. 25 min, die letzten 3-5 min davon unter dem Grill überbacken. Die Kruste sollte goldbraun werden, jedoch nicht anbrennen.