

Pastatorte mit Wodka

**Hicks, jetzt geht es rund. Pastagluck vom Feinsten.
So köstlich wie ein Nudelauflauf und raffiniert wie eine Torte.
Mamma mia, buona e bella.**

Zutaten

Bolognesesauce

4 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
400g Hackfleisch
6 dl Passata
1 dl Wodka
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Béchamelsauce

30g Butter
30g Mehl
5 dl Milch

600g Rigatoni
250g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Etwa 45 Minuten + 30 Minuten backen

1 Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch zugeben und goldbraun anrösten. Passata, Wodka und Rahm zugeben, würzen und den Deckel so auflegen, dass ein schmaler Spalt offen bleibt (der Wasserdampf soll entweichen können). Bei kleiner Hitze 30 Minuten sanft köcheln lassen, ab und zu umrühren.

2 Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl beifügen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Mit der Milch ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Würzen und 10 Minuten auf kleinster Stufe köcheln.

3 Die Rigatoni knapp (10 Minuten) al dente kochen und in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.

4 Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Die Rigatoni stehend in die Springform schichten. Am besten, indem man die Springform aufstellt und die Rigatoni übereinanderlegt. Die Springform wieder abstellen und $\frac{1}{4}$ vom Parmesan über die Nudeln und in die Löcher streuen. Bolognesesauce auf die Nudeln geben und in die Löcher verteilen. Nicht drücken, sondern die Schwerkraft arbeiten lassen.

5 Die Hälfte vom übrigen Parmesan auf den Nudeln verteilen. Béchamelsauce gleichmässig auftragen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Auf einem Backblech bei 180°C etwa 30 Minuten backen, einige Minuten stehen lassen.

