Überbackene Nudeln mit Schweinefleisch und Ricotta

> 30 Min. Einfach

Zubereitung

1. Schweinefleisch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer marinieren und in heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz beseite stellen.
2. Für die Soße ganze, geschälte Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Die Milch dazugeben und mit Rosmarin, Zitronenschale und Lorbeerblatt verfeinern. Zum durchziehen nun das Fleisch in die Soße legen.
3. In der Zwischenzeit kochen wir die Nudeln al dente, seihen diese ab und schütten die Nudeln dann in eine extra Schüssel. Das Fleisch aus der Soße nehmen, in Würfel schneiden und unter die Nudeln mischen.
4. Die Soße mit einem Mixstab verquirlen und über die Nudel-Fleisch Mischung aus Schritt 3 gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend alles gut miteinander vermengen.
5. Alles in eine Auflaufform geben und für den frischen Geschmack unseren leckeren Ricotta über die Nudeln verteilen. Die Auflaufform mit einer Aluminiumfolie abdecken und bei 180 °C für 20 Minuten in den Backofen geben.
6. Zu Guter Letzt noch mit Parmesan und Rosmarin garnieren.

Zutaten

- 500g Schweinefleisch
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen
- 60 ml Weißwein
- 1 l Milch
- 3 Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 5g Zitronenschale
- 220g Nudeln
- 250g GOLDSTEIG Ricotta
- 50g Parmesan