Pomito

Überbackene Pasta "Caprese"

Vorbereitungszeit: 55 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

Basilikumzweige: 2 ganzeBüffelmozzarella: 250 g

• Ein paar frische Basilikumblätter: als Dekoration

• Lorbeerblatt: 1

• Nudeln (ich habe Penne verwendet): 300 g

Olivenöl: 2 EsslöffelSalz und Pfeffer:

• fein gehackte weiße Zwiebel: ½

 geriebene oder gehackte Knoblauchzehen oder Knoblauchpulver: 2



Vorbereitung

- 1. Eine große Pfanne auf mittlerer Flamme vorheizen. Olivenöl, Zwiebel und Lorbeerblatt hineingeben und andünsten, bis die Zwiebel weich ist und einen süßlichen Duft verströmt.
- 2. Die Knoblauchzehen dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Das dauert ca. 1 Minute.
- 3. Das Tomatenfruchtfleisch in Stücken, die Basilikumzweige sowie Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen. Umrühren.
- 4. Die Sauce 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist, dann beiseite stellen.
- 5. Die Nudeln in ausreichend Salzwasser 1 Minute kürzer als auf der Packung angegeben kochen, da sie im Ofen fertig gegart werden.
- 6. Abgießen und sofort die Sauce hinzufügen. Umrühren.
- 7. Die Nudeln mit der Sauce in eine Backform geben.
- 8. Die Mozzarella mit den Händen in kleine Stücke zupfen. Die Hälfte davon zwischen die Nudeln geben und die andere Hälfte darüber streuen.
- 9. Die Nudeln 12-15 Minuten bei 200°C garen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
- 10. Mit frischem Basilikum garniert sofort servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 750 gr

