Pomìto

Überbackene Pasta „Caprese“



Vorbereitungszeit: 55 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikumzweige: 2 ganze
- Büffelmozzarella: 250 g
- Ein paar frische Basilikumblätter: als Dekoration
- Lorbeerblatt: 1
- Nudeln (ich habe Penne verwendet): 300 g
- Olivenöl: 2 Esslöffel
- Salz 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

