

TOMATEN- MOZZARELLA-AUFLAUF

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel



2 Knoblauchzehen



1 frische Chilischote



400 Gramm Kirschtomaten



50 Gramm Parmesan



125 Gramm Mozzarella



1 Bund frisches Basilikum



400 Gramm Rigatoni



3 Esslöffel Olivenöl



500 Gramm passierte Tomaten



100 Milliliter Sahne



½ Teelöffel Salz



1 Prise Pfeffer



1 Teelöffel Zucker





Schritt 1

Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und die Rigatoni darin laut Packungsangabe kochen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Den Mozzarella in Stücke schneiden.

Schritt 2

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, Chilischote entkernen und ebenfalls klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anbraten. Die passierten Tomaten dazu geben und alles ein paar Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Den Parmesan reiben. Die Sahne und den geriebenen Parmesan zu den passierten Tomaten geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Wenn die Rigatoni fertig sind, abgießen und zur Soße in die Pfanne geben.

Schritt 4

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Nun die Hälfte der Mozzarella Würfel, die halbierten Kirschtomaten und das Basilikum daruntermischen. Alles in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und 20 Minuten im Backofen überbacken.

Kennst du das?



RIGATONI

sind röhrenförmige Nudeln mit Längsrillen.

Weißt du das?

PRISE

Eine Prise ist die ungefähre Menge eines Gewürzes, die sich zwischen Daumen und Zeigefinger fassen lässt.

