

Nudel- Auflauf mit Tomaten und Mozzarella

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote,
400 g Cherrytomaten	50 g Parmesan	125 g Mozzarella
1 Bund Basilikum	400 g Nudeln	Olivenöl
500 g Tomaten, passiert	200 ml Sahne	Salz, Pfeffer, Zucker

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden.

Die Chilischote entkernen und ebenso fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin laut Packungsangabe al dente garen.

Währenddessen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer ordentlichen Prise Zucker abschmecken.

Wenn die Nudeln soweit sind, diese abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die halbierten Kirschtomaten und die Hälfte der Mozzarellawürfel unterheben.

Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls unterheben.

Alles in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene im heißen Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 180 °C Umluft gratinieren.

Dazu passt zum Beispiel ein grüner Salat und Knoblauchbaguette.

Katrinili am 26. Dezember 2023