

Pasta mit Mozzarella und Tomate

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	1 Päckchen Büffelmozzarella	2 Tomaten
1 Zwiebel	Olivenöl	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	Basilikum, Chili	

Zunächst die Spaghetti in kochendes Salzwasser geben und bissfest garen. Den Büffelmozzarella erst in Scheiben schneiden und dann in Würfel. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, den Knoblauch in kleine Würfel und die Zwiebel in Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls klein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Die Tomaten hinzufügen und mit reichlich Pfeffer würzen. Die Tomaten ruhig etwas andrücken, damit das Ganze etwas „suppig“ wird. Das Basilikum grob schneiden und in die Pfanne geben. Dann die Spaghetti abgießen und hinzugeben. Schließlich den Mozzarella hinzufügen und das Ganze kurz schwenken, bis der Mozzarella Fäden zieht. Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Pasta auf Tellern anrichten.

Tipp:

Vor dem Servieren kann eventuell noch mit etwas Chili gewürzt werden.

Steffen Henssler am 22. 05. 2012