

Nudelaufauf mit Tomaten und Mozzarella

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote, frisch
400 g Cherrytomaten	50 g Parmesan	125 g Mozzarella
1 Bund Basilikum	400 g Rigatoni	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 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 ein grüner Salat und Knoblauchbaguette.

NN am 03. Januar 2024