

Pasta mit Tomate, Basilikum und Mozzarella

Für 4 Portionen

500 g Cherrytomaten	2 Knoblauchzehen	400 g stückige Tomaten
Salz, Pfeffer	1 TL Zucker	500 g kurze Nudeln
1 Topf Basilikum	125 g Mozzarella	

Cherrytomaten von den Rispen zupfen, waschen und halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken, in einem großen Topf mit den gehackten Tomaten verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Halbierte Cherrytomaten, Nudeln, und 700 ml Wasser zugeben, alles gründlich verrühren und aufkochen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren.

Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, einige schöne Blätter zum Dekorieren beiseite legen, restliche Blätter in Streifen schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

Basilikum und Mozzarella unter die fertige Pasta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen und mit dem übrigen Basilikum garnieren.

NN am 22. Dezember 2025