

## Gratinierte Pasta mit Mozzarella

### Für 2 Personen:

250 g Pasta	5 Zwiebeln	5 EL Butter
1 Bund Schnittlauch	2 Mozzarellakugeln	1 Bratöl
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz	

Backofengrill vorheizen.

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. 1-2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Zwiebeln darin ca. 7-8 Minuten gar schmoren.

In der Zwischenzeit Schnittlauch in längere Stifte und Mozzarella in dünne Streifen schneiden. Die gegarte Pasta zu den Butter-Zwiebeln in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Schnittlauch und Bratöl dazugeben, mit Pfeffermix und Gewürzsalz abschmecken und nochmals gut vermengen.

Zwiebel-Pasta in eine Auflaufform geben und die Mozzarella-Streifen gleichmäßig darüber verteilen.

Auflaufform in den Ofen geben und unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Pasta vorm Servieren auf Wunsch mit brauner Butter beträufeln.

Steffen Henssler am 06. Juli 2023