Rezept

Mozzarella-Pasta

Ein Rezept von Mozzarella-Pasta, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	reife Tomaten
	Salz
	1/2 Bund Basilikum
2 EL	Aceto balsamico
1/2 TL	Birnendicksaft
250-300 g	Nudeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1	Schälchen Mini-Mozzarellabällchen (125 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 1 großen Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzförmig einritzen. In einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 3-4 Min. ruhen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abspülen. Die Tomaten häuten und vierteln. Stielansätze und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch grob würfeln.

2. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomatenstücke, den Knoblauch und das Basilikum darin unter Rühren 3-4 Min. braten. Den Aceto balsamico zugeben und mit Salz, Pfeffer und Birnendicksaft würzen. Die Sauce weitere 3-4 Min. sanft kochen lassen.

4. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Mozzarellabällchen halbieren. Beides unter die geschmolzenen Tomaten heben. Die Mozzarella-Pasta nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.