Rezept

Rigatoni mit Tomaten und Mozzarella

Ein Rezept von Rigatoni mit Tomaten und Mozzarella, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Rigatoni
400 g	Tomaten
1 Kugel	Büffelmozzarella (ca. 250 g)
1 EL	Kapern oder Oliven (nach Belieben)
	Salz
1 Bund	Basilikum
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente garen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen oder häuten und ohne Stielansatz in sehr kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblättchen abzupfen und kleiner zupfen. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls sehr klein würfeln.

3. Kurz bevor die Nudeln gar sind, das Öl erhitzen und die Tomaten darin schwenken. Nach Belieben Kapern oder Oliven untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen, mit Mozzarella und Basilikum unter die Tomatensauce mischen und zugedeckt noch einmal 1-2 Min. ziehen lassen. Heiß servieren.