

Rezept

Orecchiette mit Tomaten und Büffel-Mozzarella

Ein Rezept von Orecchiette mit Tomaten und Büffel-Mozzarella, am 01.07.2026

Zutaten

200 g Orecchiette	400 g Tomaten
1 Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Chilipulver
½ Bund Basilikum	125 g Büffelmozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 22 g F, 20 g EW, 78 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Tomaten über Kreuz einritzen, in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen, nach 30 Sek. herausheben und kalt abspülen. Die Tomaten häuten und vierteln, dabei von Stielansätzen und Kernen befreien. Die Viertel grob würfeln.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden, eventuell beim Knoblauch den Keim entfernen.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten. Tomaten zugeben, alles aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und zugedeckt bei ganz kleiner Hitze garen, bis die Nudeln fertig sind.
4. Das Basilikum abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Abgetropfte Nudeln mit den Tomaten mischen und auf Teller verteilen. Mozzarella grob zerteilen und mit dem Basilikum auf die Nudeln geben.