

## Rezept

# Pasta Pastore Numero Due

Ein Rezept von Pasta Pastore Numero Due, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> Kirschtomaten	<b>100 g</b> Champignons
<b>200-250 g</b> Pasta	<b>etwas</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>100-125 ml</b> Schlagsahne
<b>2-3 EL</b> frisch geriebener Parmesan	feines Meersalz
<b>34</b> frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>3-4 Zweige</b> frisches Basilikum
<b>125 g</b> Büffelmozzarella	

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Kirschtomaten waschen, abtrocknen und halbieren, dann mit der Schnittfläche nach oben in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform setzen. Je nach Größe 10-20 Min. rösten bis sie zu schrumpeln beginnen und die ersten Flecken bekommen (mit Umluft geht's noch schneller, aber Vorsicht, sie verbrennen leicht), dann herausnehmen. Pilze falls nötig putzen, dann in dickere Scheiben (3-4 mm) schneiden.
2. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, großzügig salzen und die Pasta darin al dente kochen. Inzwischen eine Pfanne erhitzen, 1-2 EL Olivenöl zugeben und die Champignons darin scharf anbraten (nicht zuviel bewegen, sonst nehmen sie keine Farbe an). Sobald die Pilze schön gebräunt sind (Röststoffe!), Tomatenmark zugeben und mitrösten, dann mit Sahne und Pastawasser (min. 100 ml) ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit 2-3 EL frisch geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Pasta abgießen (ein wenig vom Pastawasser zurückbehalten, falls die Sauce zu trocken wird) und zusammen mit den ofengerösteten Tomaten und grob zerupften Basilikumblättern unter die Sauce mengen. Auf zwei Teller verteilen, Büffelmozzarella in grobe Stücke reißen und darauf anrichten. Noch ein wenig Olivenöl und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer darüber und fertig!
4. Je nachdem was die Vorratskammer hergibt, lässt sich dieses Rezept auch mit getrockneten Steinpilzen (dann unbedingt das Einweichwasser verwenden) oder mit Dosentomaten (anstelle der Sahne) variieren.