

## Rezept

# Pasta alla vesuviana

Ein Rezept von Pasta alla vesuviana, am 27.09.2023

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> getrocknete Chilischote	<b>3 Stiele</b> Basilikum
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>200 g</b> Mafaldine (Kochzeit 7 - 9 Min.)
<b>300 ml</b> stückige Tomaten (aus der Dose)	Salz
<b>½ TL</b> getrockneter Oregano	<b>125 g</b> Büffelmozzarella
<b>20 g</b> Pecorino (ersatzweise Parmesan)	<b>1 Handvoll</b> Rucola
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Schalotte sowie Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote fein zerbröseln. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und beiseitelegen. Basilikumstiele, Öl, Nudeln, Schalotte, Knoblauch und Chili in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Die Tomaten und 450 ml kaltes Wasser dazugießen. 1 TL Salz und den Oregano hinzufügen und alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
2. Die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
3. Inzwischen den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zerteilen, den Pecorino reiben. Den Rucola verlesen, von den harten Stielen befreien, waschen, trocken schütteln und nach Belieben etwas kleiner zupfen.
4. Die Basilikumstiele entfernen. Den Pecorino sowie die Hälfte des Mozzarellas unter die Nudeln heben und schmelzen lassen. Die Basilikumblätter fein schneiden und unterrühren. Mit Pfeffer würzen, restlichen Mozzarella sowie den Rucola darauf verteilen.