



Italienisches

Pasta al forno mit Tomaten und Mozzarella

Zutaten

für 4 Portionen

400 g Fusilli
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 getrocknete
Chilischote
500 g passierte Tomaten
(aus der Dose)
200 ml Sahne
75 g Parmesan (gerieben)
400 g Kirschtomaten
3 Mozzarella
Basilikum
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Die Fusilli in reichlich Salzwasser gar kochen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend die passierten Tomaten dazu geben und etwas reduzieren lassen.

Sahne und Parmesan dazugeben und etwas köcheln lassen. Danach alles mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Zucker abschmecken.

Die Fusilli abgießen. Die Kirschtomaten halbieren und die Hälfte des Mozzarellas in Würfel schneiden. Kirschtomaten und Mozzarella zusammen mit der Tomatensoße zu den Fusilli geben. Anschließend alles in eine Auflaufform geben. Den restlichen Mozzarella in Scheiben schneiden und über die Fusilli verteilen.

Den Auflauf für 30 Minuten bei 175 Grad backen.

Brennwert: 4.121 kJ, 985 kcal · Zeit: 1 Stunde