



Pasta mit Tomaten-Paprika-Sauce

garniert mit Mozzarella und Basilikumcreme



ca. 45min



3-4 Personen

Pizza Margherita kennt jeder, aber die farbenfrohe Kombination aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum schmeckt auch als Pastagericht hervorragend: Wir rösten heute Kirschtomaten im Ofen, fügen noch etwas Paprika hinzu, und den krönenden Abschluss bilden frischer Mozzarella und würzige Basilikumcreme. Viva Italia!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 4 Mozzarellas ²
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 971kcal, Fett 48.8g, Kohlenhydrate 92.3g, Eiweiß 37.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. 6EL kalte Butter in kleine Stücke schneiden. 3 Knoblauchzehen schälen.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** mit 1TL Salz in eine mittelgroße Auflaufform geben und die **Kirschtomaten**, die Butterstücke und den Knoblauch darauf verteilen. Das **Gemüse** im Ofen ca. 35Min. rösten, bis der Knoblauch weich wird. Dabei gelegentlich umrühren, damit das **Gemüse** nicht schwarz wird.



3. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 5Min. kochen, bis sie fast gar ist. **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



4. Sauce köcheln

Das **Gemüse** in der Auflaufform mit einem Kartoffelstampfer zu einer stückigen **Sauce** zerstampfen, mit ca. **250ml Pastawasser** zur **Pasta** geben und bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. unterrühren, bis die **Pasta** komplett mit der **Sauce** überzogen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta mit Tomaten-Paprika-Sauce** in tiefe Teller geben. Den **Mozzarella** in grobe Stücke zupfen, auf der **Pasta** verteilen und mit der **Basilikum-Crème** garniert servieren.



6. Noch frischer!

Wenn du das Rezept nachkochen willst, haben wir noch einen Schlemmer-Tipp für dich: Anstelle von Dosentomaten kannst du frische Kirschtomaten für die Sauce verwenden – achte dabei auf die Qualität der Tomaten, denn die macht bei diesem Rezept einen großen Unterschied im Geschmack!