



Pasta mit Tomaten-Paprika-Sauce

garniert mit Mozzarella und Basilikumcreme



ca. 45min



4 Portionen

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!

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

- 6EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

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

Allergene

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

Energie 810kcal, Fett 36.5g,
Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 27.3g



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. Den **Knoblauch** schälen.



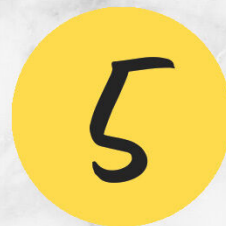
Die **Paprika** mit 1TL Salz in eine mittelgroße Auflaufform geben und die **Kirschtomaten**, die Butterstücke und den **Knoblauch** darauf verteilen. Das **Gemüse** im Ofen ca. 35Min. rösten, bis der **Knoblauch** weich wird. Dabei gelegentlich umrühren, damit das **Gemüse** nicht schwarz wird.



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.



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.



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.



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!