



## 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!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter <sup>2</sup>
- 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 810kcal, Fett 36.5g, Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 27.3g



### 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. Den **Knoblauch** 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!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**