

Pastashop24.de

Penne al Pomodori e Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

400g Pennoni oder Penne
300g Kirschtomaten
200g Mozzarella
1 Knoblauchzehe
eine Handvoll getrocknete
Tomaten
frischer Basilikum
geriebener Parmesan
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Getrocknete Tomaten in grobe Stücke schneiden und in gutes Olivenöl kurz einlegen. Knoblauch grob hacken. Tomaten waschen und trocknen. Mozzarella würfel. Basilikum waschen, grob hacken und ein paar ganz Blätter aufbewahren.

Getrocknete Tomaten in Olivenöl zusammen mit Knoblauch anschwitzen. Kirschtomaten dazugeben und bei kleiner Hitze ein paar Minuten andünsten. Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Pasta darunterheben und gut vermengen. Mit Mozzarellawürfeln und Basilikum vorsichtig vermengen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Parmesan und frischen Basilikum darüber geben und servieren.