

One-Pot Pasta mit Tomaten & Mozzarella

Zutaten

4 Personen

400 g	Mozzarella Salz Pfeffer Thymian Oregano
2	Knoblauchzehen
600 g	Tomaten in kl. Stücke geschnitten
100 ml	Olivenöl
400 g	Pasta

Zubereitung

Zubereitung:	10 Minuten
Backzeit:	35 Minuten



Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden oder pressen. Danach Thymian klein schneiden. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Tomaten, 90 ml Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben. Nun den Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Den Rest vom Olivenöl und Thymian auf den Mozzarella geben. Danach kommt die Auflaufform für ca. 35 Min. in den Backofen.

In der Zwischenzeit das Pastawasser kochen und gut salzen. Ca. 10 Min. bevor der Mozzarella fertig ist, sollte die Pasta ins Wasser gegeben werden. Nach der Packungsanweisung «al dente» kochen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und den Mozzarella mit den Tomaten vermischen. Die Pasta über einem Sieb abschütten und mit der Sauce vermischen.



Anstelle von Mozzarella kann auch Ricotta oder Feta verwendet werden.

En Guete!