

# Spaghetti-Nester Tomate-Mozzarella



## Einkaufsliste:

### 4-6 Personen

- 500g Spaghetti
- 600 g gehackte Tomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL getr. Oregano
- 1 TL getr. Majoran
- 1 handvoll frischen Basilikum
- Salz und Pfeffer
- 50 g ger. Parmesan
- 150 g Mini-Mozzarella
- Basilikum zum Verziern

## So wird's gemacht:

Zunächst die Spaghetti bissfest kochen. Derweil Zwiebel fein hacken. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel hinzufügen und kurz anschwitzen. Gehackte Tomaten hinzufügen, mit Brühe ablöschen. Kräuter und Gewürze hinzufügen, 15 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte der Sauce in eine Ofenform geben. Zu der anderen Hälfte die bissfeste Pasta geben und alles gut wenden.

Nun mit einer Gabel und einem Löffel die Pasta jeweils zu kleinen Nestern aufrollen und in die Ofenform geben. Die Mozzarellabällchen in die Mitte der Spaghetti-Nestern legen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Um die Spaghetti-Nester die Tomaten und gehackten Basilikum legen, alles mit Parmesan bestreuen und 20 Minuten backen bis der Mozzarella leicht gebräunt geschmolzen ist.

Spaghetti-Nester mit einem Esslöffel aus der Form auf den Teller geben und genießen.