

Pasta mit Ofentomatensauce und Mozzarella



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für 2-4 Personen:

- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 handvoll Basilikum
- 1 EL Oregano
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Majoran
- 1 TL Chili oder Piment d'espélette
- 1 EL gehackte Petersilie
- 70 ml Olivenöl
- 100 g Kirschtomaten
- 2 TL groben Pfeffer
- 150 g Mozzarella
- 250 g Pasta

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Tomaten in eine große Ofenform oder ein Blech geben. Zwiebel und Knoblauchzehen hacken und über die Tomaten geben. Gewürze und Kräuter ebenso hinzugeben. 50 ml Olivenöls dazugeben und alles grob vermengen. Die Kirschtomaten halbieren und oben auf legen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Hälfte des Mozzarellas in kleine Stücke gezupft auf der Masse verteilen, leicht mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen 20-25 Minuten backen. Nicht rühren.

Derweil die Pasta nach Packungsanweisung kochen. Etwa 200 ml des Pastawassers in eine Schale geben. Nach Ende der Backzeit das Pastawasser zu der Sauce geben und verrühren. Die Hälfte der Sauce in eine Schale geben. Die Pasta mit der restlichen Sauce vermengen und ziehen lassen.

Mit der restlichen Sauce und dem Mozzarella anrichten und nochmals leicht mit Olivenöl beträufeln. Mit frischem Basilikum und Pfeffer bestreuen und servieren.