

NUDEL-TOMATEN-AUFLAUF (GRANTINIERT)

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen
2 EL b*Sonnenblumenöl
500 g bunte kleine Tomaten
Salz, Pfeffer
200 g b*Mozzarella
400 g b*Penne Vollkorn
einige Blättchen Basilikum
1 Schalotte
200 g b*Mozzarella

... SO GEHT'S

1. Die Penne in reichlich Salzwasser kochen.
2. In der Zwischenzeit Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen.
3. Die Tomaten halbieren, kurz mitschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Mozzarella reiben. Etwas Mozzarella mit den Nudeln und Tomaten mischen und in eine Auflaufform füllen.
5. Den restlichen Mozzarella darüber verteilen, im vorgeheizten Backofen (220 °C) gratinieren.
6. Mit Basilikum bestreut servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT