

Grüne Spaghetti mit Mozzarella

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mozzarella
1 1/4	kg	Tomaten
1		Knoblauchzehe
4	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker
2	Bund	Basilikum
400	Gramm	Grüne Spaghetti

Anleitung:

Mozzarella abtropfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden. Knoblauch abziehen, würfeln und in 2 Esslöffeln heißem Öl andünsten. Tomaten zufügen und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Basilikumblätter trocken abreiben, abzupfen, hacken und unterheben. Nudeln in kochendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. In restlichem Öl schwenken. Mozzarella untermischen. Mit Tomatenstücken servieren.