

Mozzarella - Sauce mit Ei

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

1		Mozzarella-Kugel
2		Fleischtomaten
1	Bund	Basilikum
2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Olivenoel
250	Gramm	Nudeln
2		Eigelb
		Salz
		Pfeffer
		Oregano

Anleitung:

Mozzarella-Kugel in zentimetergrosse Wuerfel schneiden.

Fleischtomaten bruehen, haeuten, entkernen und in Wuerfel schneiden.
Basilikum und Knoblauch hacken.

Oel in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin leicht anroesten.
Wenn er Farbe zu nehmen beginnt, die Tomatenwuerfel dazugeben und
bei guter Hitze schmelzen lassen. Dabei soll fast alle austretende
Fluessigkeit verdampfen, so dass eine dickliche Sauce entsteht.

Die Nudeln in Salzwasser kochen, abgiessen und noch ganz geiss und
tropfnass in die Sauce geben, mischen.

Den Topf vom Feuer ziehen, die Eigelb, die Mozzarella-wuerfel und das
Basilikum untermischen, mit Salz, Pfeffer und Oregano wuerzen. Beim
Umwenden muss sich nicht nur alles gut vermischen, sondern die
Kaesewuerfel sollen auch anschmelzen. Sofort zu Tisch bringen.