

Mozzarella - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Tomaten
200	Gramm	Mozzarella-Käsekugeln
4	Essl.	Lake
3	Bund	Basilikum
100	ml	Öl
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Mozzarella-Käsekugeln abtropfen lassen, dabei Lake auffangen. Basilikum hacken und mit Tomaten, Mozzarella-Kugeln, Lake, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Unter die heißen Nudeln mengen. Beilagen Gut passen dazu diese Mini-Tomaten oder wie die heißen - sieht auch super aus als Garnierung - teür, aber schick!

Info: Passt zu Penne oder Farfalle.

Die unauffälligen 350 Kalorien oder 1470 Joule müssen da pro Portion mitgegessen werden.