# **Pomito**

# **Paccheri margherita**



Vorbereitungszeit: 35 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

#### **Zutaten**

### Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Basilikum: n. B.

Fiordilatte-Mozzarelline: 200 gFrische Kirschtomaten: 100 g

• Geriebener Parmigiano reggiano:: 40 g

• Knoblauch: 1 Zehe

• Natives Olivenöl extra: n. B.

Oregano: n. B.Paccheri: 320 gPfeffer: n. B.Salz: n. B.

Bio Passierte Tomaten 280 g



### Vorbereitung

- 1. Paccheri in Salzwasser zu 2/3 gar kochen.
- 2. In der Zwischenzeit Pomìto Passierte Tomaten mit Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Basilikum in der Pfanne anbraten und 15 Minuten lang köcheln lassen.
- 3. Pasta abseihen und in einer anderen Pfanne mit etwas Olivenöl schnell auf hoher Flamme sautieren, dann aufrecht vom Rand her in eine feuerfeste runde Form setzen.
- 4. Sauce in die Mitte und bis zur Hälfte in die Paccheri geben, mit Parmesan bestreuen und bei 180° für 12 Minuten in den Ofen geben.
- 5. Mit den halbierten Mozzarellakugeln, Kirschtomaten, Oregano und etwas Olivenöl anrichten.