Pomìto

Paccheri margherita



Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Fiordilatte-Mozzarelline: 200 g
- Frische Kirschtomaten: 100 g
- Geriebener Parmigiano reggiano:: 40 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Paccheri: 320 g
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 280 g

