

Pasta alla Caprese



Zubereitung

Tomaten halbieren, ausdrücken und hacken, Mozzarella in Würfel schneiden.

Tomaten, Mozzarella und grob gehackten Basilikum in eine Schüssel geben, den Knoblauch darüber pressen und alles mit dem Olivenöl gut vermischen.

Chili fein hacken und zur Sauce geben.

Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und 2 Stunden ziehen lassen.

Noch nicht salzen!

Pasta «al dente» kochen und noch heiss mit der Sauce mischen, salzen.

Nach Belieben etwas Parmesan frisch reiben und darüber streuen, sofort in vorgewärmten Tellern servieren.

Kann auch als Salat gegessen werden.

Zutaten für 4 Personen

- 500g Penne
- 250g Mozzarella di Bufala
- 500g aromatische Sherry- oder Strauchtomaten
alternativ: gehackte Pelati aus der Dose
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 150ml Olivenöl «extra vergine»
- 1 kleine rote Chilischote
- Parmesan