

Pasta Caprese

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500g reife, aromatische Tomaten
- 250g Büffelmozzarella
- Basilikum
- 1 – 3 Knoblauchzehen gepresst (je nach Geschmack auch weglassen!)
- 400g Teigwaren (zum Beispiel Trofie, Penne oder auch Spaghetti)
- 1 dl Olivenöl extra vergine von guter Qualität

Zubereitung:

Die Tomaten 30 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren und nach dem Abkühlen schälen. In kleine Stücke schneiden, Olivenöl, gehackten Basilikum und allenfalls den gepressten Knoblauch dazu geben und salzen. Es soll reichlich Saft entstehen.

Den Mozzarella ebenfalls in kleine Stücke schneiden, aber nicht zu den Tomaten geben, da er sonst hart wird.

Die Pasta kochen, abschütten, zurück in die Pfanne geben, die Tomaten dazu geben und dann gut mischen.

Zuletzt den Mozzarella untermischen. Die Pasta sollte nicht mehr so heiss sein, dass der Mozzarella schmilzt.