

Pasta Emilia - Romagna



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Nudeln / Pasta	400 g
Mozarella / Mozzarella	125 g
Knoblauchzehen	1 Stk.
Olivenöl	4 EL (Esslöffel)
Käse	100 g
Geschälte Tomaten / Pelati	500 g

Zubereitung:

Knoblauchzehe in Öl bräunen.

Tomaten, Salz und Pfeffer zusammen mit etwas Wasser in einen Topf geben, zum kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei die Tomaten zerquetschen.

Währenddessen die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Wenn sie weich sind (nicht zu weich), abgießen und in eine Terrine geben.

Die Tomatensauce darüber gießen, den in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella und den geriebenen Käse darüber, alles gut durchmischen, damit der Käse zerläuft.
Sofort servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-553-Pasta-Emilia-Romagna.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at