

Pasta alla Mama mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Für zwei Personen

200 g Penne	300 g Cherrytomaten	1 getrocknete Chilischote
2 Scheiben Ingwer	1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
250 g Mozzarella	1 Prise Chiliflocken	1 Prise Bruschettagewürz
Aceto Balsamico	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Cherrytomaten und das Basilikum waschen und beiseite legen. Den Knoblauch abziehen, pressen und in eine Schüssel geben. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Wasser in einen Topf geben und die Nudeln mit der Chilischote und den Ingwerscheiben zum Kochen bringen. Die Nudeln darin gar kochen. Die Tomaten vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in die Schüssel mit dem Knoblauch geben. Eine Prise Chiliflocken und einen Schuss Balsamico zu den Tomaten geben und vermengen. Den Mozzarella ebenfalls zu den Tomaten geben und vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Etwas Olivenöl dazugeben. Das Basilikum klein schneiden und zu den Tomaten geben. Die Nudeln abgießen und mit den Tomaten vermengen. Die Nudeln mit der Tomatensauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Anna Maria Kester am 08. August 2012