

Nudeln mit Mozzarella-Tomatensoße

Zutaten:

350g Nudeln
250g Kirschtomaten
1 Packung passierte Tomaten
3 EL Olivenöl
frischen Basilikum
250g Mozzarella
Salz, Pfeffer
Parmesan

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.
Die Tomaten in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit den passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas köcheln lassen.
Käse würfeln und mit den Nudeln, Basilikum und der Soße gut vermischen.
Beim anrichten mit Parmesan bestreuen.

