

# Nudelaufauf Tomate Mozzarella

## ***Zutaten:***

500 g Kirschtomaten  
400 g Nudeln  
500 g passierte Tomaten  
200 g Sahne  
30 g Parmesan  
20 g Basilikum  
2 Kugeln Mozzarella  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel (rot)  
1 Peperoni  
Zucker  
Salz & Pfeffer  
2 El Olivenöl ***Arbeitszeit:*** ca. 35  
Minuten



1. Als erstes setzt Du reichlich gesalzenes Nudelwasser auf und bereitest die Nudeln nach Packungsanweisung zu (wenn sie fertig sind, abgießen und in den Topf zurück geben). Außerdem den Backofen auf 200° Ober-Unterhitze vorheizen und die Auflaufform leicht einfetten.
2. Während das Wasser kocht die rote Zwiebel und die 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Peperoni waschen, putzen, entkernen und fein schneiden. die 500 g Kirschtomaten waschen und halbieren, beide Mozzarella Kugeln abtropfen lassen. Die 20 g Basilikum waschen und die Blätter zupfen. Die 30 g Parmesan reiben.
3. Jetzt erhitzt Du in einer Pfanne 2 EL Olivenöl und lässt darin die Zwiebel-, Knoblauch- und Peperoni-Würfel bei sanfter Hitze glasig andünsten.
4. Im Anschluss rührst Du die 500 g passierte Tomaten sowie die 200 g Sahne unter, würzt mit einer kräftigen Prise Zucker, schmeckst mit Salz und Pfeffer nach Belieben ab und lässt die Soße ca. 2-3 Minuten einkochen. Zum Schluss rührst Du den geriebenen Parmesan hinein.
5. Die Nudeln gießt Du ab und lässt sie abtropfen (falls noch nicht geschehen) und gibst sie in den Topf oder Pfanne zur Soße. Ebenfalls die Kirschtomaten und den Basilikum hineingeben sowie 1 Mozzarella-Kugel hinein zupfen und alles gemeinsam verrühren.
6. Jetzt gibst Du alles in Deine leicht gefettete Auflaufform zupfst die zweite Mozzarella-Kugel darüber und lässt den Auflauf im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten überbacken.

***Guten Appetit!***