

# Tomaten-Mozzarella-Gratin

Luka Simon Thies

16. August 2020

## Zutaten

Für 2 Portionen

200 g Bandnudeln, breit

Salz

400 g Tomaten

1 Kugel Mozzarella, (125 g)

8 Stiele Basilikum

2 Knoblauchzehen

5 El Olivenöl

30 g ital. Hartkäse

Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 40 Min



1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen, gut trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Blättchen von 6 Stielen Basilikum abzupfen und mit dem Knoblauch grob hacken, beides mit Olivenöl fein pürieren. Käse fein reiben, unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Nudeln, Tomaten und Mozzarella dachziegelartig in 2 feuerfeste Förmchen legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pesto beträufeln und im Ofen auf der mittleren Schiene 12-15 Min. überbacken. Restliche Basilikumblättchen

abzupfen und über die Gratins streuen.