

GELBE PASTA CAPRESE

GELBE PASTA CAPRESE

Heute habe ich nochmal ein spätsommerliches Rezept für euch bevor wir hier langsam aber sicher in die Herbstsaison starten - eine gelbe Pasta Caprese um genau zu sein. Meine scharfe, gelbe Tomatensauce habe ich euch ja [hier](#) schon gezeigt, diesmal gab es eine sanftere Variante die sich wirklich auf die Aromen von Tomaten, Mozzarella und Basilikum konzentriert hat. Sehr lecker und man steht nur kurz in der Küche da die Tomatensauce mal wieder im Ofen gebacken wird!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

400g gelbe Tomaten

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

etwas Salz

100g (Mini) Mozzarella

10 Blättchen Basilikum

1/2 TL milde Chiliflocken, hier Anaheim Red

250g Spaghetti oder Linguine

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten halbieren, die Zwiebel erst schälen und dann vierteln. Beides zusammen in eine ausreichend große Auflaufform geben (die Tomaten sollten mit der Schnittfläche nach oben liegen). Die ungeschälten Knoblauchzehen dazu geben, alles mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und bei 200°C Umluft für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Kurz vor Ende der Backzeit für die Nudeln eine großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Pasta darin al dente garen. Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben.

Die Auflaufform mit den gebackenen Tomaten aus dem Ofen holen. Die Knoblauchzehen aus der Schale drücken und zusammen mit den Tomaten und der Zwiebel in den Mixer geben. Die Basilikumblätter und die Chiliflocken dazu geben und alles zu einer glatten Sauce mixen.



In etwa 2/3 der Sauce im Topf mit den Nudeln vermengen.



Den Mozzarella klein zupfen und ebenfalls untermengen.

Die gelbe Pasta Caprese bei Bedarf noch mit einer Prise Salz abschmecken und auf zwei Pastateller* verteilen. Die restliche Sauce darüber geben und falls zur Hand noch ein oder zwei Blättchen Basilikum als Deko auf der Pasta platzieren.

Da scheint die Sonne auf dem Teller!



©katha-kocht.de