



Linguine alla caprese al forno

Caprese (italienisch: von Capri stammend), bezeichnet den berühmten Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum. Die gleichen Zutaten passen auch zu Pasta. Dabei werden die Tomaten nicht zu einer Sauce gekocht, sondern frisch und kleingewürfelt zusammen mit Mozzarella und Basilikum unter die Linguine gemischt und nur leicht gratiniert.

Zutaten (1 Portion)

70g Linguine
2 Piccadilly-Tomaten (ca. 80g)
60g Mozzarella
2 Zweige frischer Basilikum
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Linguine abschütten, kurz abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben (Pfanne von der Herdplatte ziehen). Alle Basilikumblätter und Mozzarella und Tomaten bis auf einen kleinen Rest unter die Linguine mischen, leicht pfeffern. In die Gratinform füllen und mit den restlichen Tomaten und Mozzarella bestreuen. Mit wenig Olivenöl beträufeln. In der Mitte des Ofens ca. 10-12 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren mit 3 kleinen Basilikumblättern dekorieren.



