



PASTA MIT SAUCE CAPRESE

von Sarah Ahrens



ZUTATEN

500 g Pasta (z.B. Orecchiette*)
1 EL Griechisches Olivenöl*
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
400 g gehackte Tomaten (Frisch oder aus der Dose)
200 g passierte Tomaten

100 g Sahne
3 TL Gustoso*
1 EL Dunkle Tomaten Creme*
1 EL Pizza & Pasta Öl*
250 g Mozzarella (2 Kugeln)
ggf. Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*

ZUBEREITUNG

Die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
Alles im Griechischem Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Tomatenmark hinzufügen und kurz mit braten.

Die gehackten und passierten Tomaten, die Sahne und Gustoso zugeben und ca 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend mit der Dunklen Tomaten Creme verfeinern.

Den Mozzarella zupfen und bei mittlerer Hitze in die Sauce geben, bis er geschmolzen ist und noch einmal umrühren.

Mit dem Pizza & Pasta Öl vollenden und gegebenenfalls nochmal mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit der Pasta servieren und genießen!

*Edelschmaus Originalprodukt