

Ditali mit Mozzarella

Zutaten für zwei bis drei Portionen:

- 400 g Ditali (wahlweise Hörnchennudeln)
- 400 g Tomaten (aus der Dose)
- 200 g Mozzarella
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- 1 Peperoncino (gemahlen, wahlweise Cayennepfeffer oder Chilipulver)
- Parmesan
- Butter
- Olivenöl

Die geschälten Knoblauchzehen in einem Topf bei mittlerer Hitze mit etwa 2 EL Olivenöl anbraten. Wenn sie braun sind, aus dem Öl nehmen. Die Tomaten in den Topf geben und zerkleinern. Mit Salz und Peperoncino würzen. Hitze etwas zurückdrehen und etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten lassen.

Die bissfest gekochten Nudeln gemeinsam mit dem in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella zu den Tomaten geben. Rühren bis der Käse geschmolzen ist, die in grobe Stücke gezupften Basilikumblätter, etwa 3 EL geriebenen Parmesan und ein paar Butterflöckchen unterrühren. Nochmals mit Salz abschmecken.