Penne mit Tomaten-Mozzarella

Die Penne mit Tomten-Mozzarella ist ein beliebtes Gericht. Das Rezept gelingt einfach und rasch.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Penne
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel (klein)
8 Stk.	Cocktailtomaten (klein)
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Olivenöl
75 g	Mozzarella
1 EL	Blattpetersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Penne mit Tomaten-Mozzarella** Wasser in einen Kochtopf geben, salzen und die Nudeln nach Packungsanleitung gar kochen.

2. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfelig schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzu geben und mitrösten. Die Tomaten kurz anbraten und mit ein etwas Nudelwasser ablöschen. Den Zucker dazu geben und die Sauce etwas reduzieren lassen.

4. Die fein gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die fertig gekochten Penne Nudeln abgießen zur Sauce geben und durch schwenken.

6. Den Mozzarella grob über die Nudeln reiben und verrühren. Wenn der Käse geschmolzen ist auf Teller anrichten und servieren.

Tipp