

Spaghetti alla Caprese (mit Tomaten und Mozzarella)

Zutaten für:

4 Portionen

350	Gramm	Spaghetti
6		Frische Tomaten
		Salz nach Belieben
3	Essl.	Olivenöl
1		Peperoncino
		Pfeffer nach Belieben
2		Knoblauchzehen
		Oregano nach Belieben
1		Büffel-Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Tomaten einige Sekunden überbrühen, häuten und entkernen, dann klein schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den geschälten und leicht zerdrückten Knoblauch und die ganze Pfefferschote darin andünsten. Den Knoblauch herausnehmen und die Tomaten dazugeben. Die Flamme kleiner stellen und bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten kochen. Salzen und mit Pfeffer bestreuen.
3. Die Spaghetti Barilla in reichlich Salzwasser abkochen, abgießen und in die Sauce geben. Den in Würfel geschnittenen Mozzarella dazugeben und alles gut vermischen. Vor dem Servieren mit Oregano bestreuen.

Anmerkungen des Kochs:

Für einen würzigeren Geschmack kann der Büffel-Mozzarella durch gelagerten Ricotta ersetzt werden. Einen milderen Geschmack erhält man, wenn man stattdessen Mozzarella aus Kuhmilch verwendet.

Zeit: 30 Min.