



Tomaten Mozzarella Gratin

Vegetarisches Menü

Zutaten

| Menge | Zutat |
|---------------|----------------|
| Nudeln | |
| 200 g | Bandnudeln |
| Pesto | |
| 400 g | Tomaten |
| 125 g | Mozzarella |
| 1 Prise | Salz |
| 8 Zweige | Basilikum |
| 4 | Knoblauchzehen |
| 5 EL | Olivenöl |
| 30 g | Hartkäse |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

Personen : 2

| Erledigt | Zutaten | Beschreibung |
|--------------------------|---------|---|
| Pesto | | |
| <input type="checkbox"/> | 1. | 400 g Tomaten in Scheiben schneiden, 125 g Mozzarella abtropfen lassen und trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Blätter von 6 Zweige Basilikum abzupfen und mit 4 Knoblauchzehen (grob gehackt) mit 5 EL Olivenöl fein pürieren. 30 g Hartkäse reiben und unterrühren. Nun mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken. |

Bandnudeln

| Erledigt | Zutaten | Beschreibung |
|--------------------------|---------|--|
| <input type="checkbox"/> | 2. | 200 g Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und etwas abtropfen lassen. |

Backen

| | | |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 3. | Nudeln, Tomaten und Mozzarella in eine feuerfeste Form schichtartig verteilen und mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. Nun das Pesto darüber geben und im Backrohr rund 15 Minuten überbacken. Blätter von 2 Zweige Basilikum abzupfen und über das Gratin streuen und servieren. |
|--------------------------|----|---|

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
40 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0