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
☐
1.

400 g 400Tomaten in Scheiben schneiden,
125 g 125Mozzarella abtropfen lassen und trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
Blätter von
6 Zweige 6Basilikum abzupfen und mit
4 4Knoblauchzehen (grob gehackt) mit
5 EL 5Olivenöl fein pürieren.

30 g 30Hartkäse reiben und unterrühren. Nun mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln
☐
2.

200 g 200Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und etwas abtropfen lassen.

Backen
☐
3.

Nudeln, Tomaten und Mozzarella in eine feuerfeste Form schichtartig verteilen und mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer würzen. Nun das Pesto darüber geben und im Backrohr rund 15 Minuten überbacken. Blätter von
2 Zweige 2Basilikum abzupfen und über das Gratin streuen und servieren.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste