

# One-Pot-Pasta alla Caprese

## Für 2 Personen:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 getrock. Tomaten
3-4 EL Olivenöl	250 g Pasta	1 Dose Kirschtomaten
1 Msp. Gemüsebrühe	1 Msp. Bolognese-Gewürz	1 Msp. Gewürzsalz
125 g Mozzarella	1 EL Frischkäse	1/2 Bund Basilikum

Zwiebel und getrocknete Tomaten in dünne Streifen und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Alles zusammen für ca. 2 Min. in heißem Olivenöl scharf anbraten.

Rohe Pasta, Kirschtomaten und Wasser dazugeben und mit Gemüsebrühepulver, Bolognese Gewürz und Gewürzsalz würzen. Alles gut vermengen, mit geschlossenem Deckel aufkochen und ca. 1 Min. kräftig köcheln lassen. Hitze reduzieren und weiterhin mit geschlossenem Deckel ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Mozzarella grob würfeln.

Pasta nochmals gut vermengen und die Kirschtomaten mit einem Kochlöffel etwas zerdrücken. Mozzarella, Frischkäse und Basilikum dazugeben und so lange rühren, bis sich der Frischkäse aufgelöst hat und der Mozzarella beginnt zu schmelzen.

Auf Tellern anrichten, mit frischem Basilikum garnieren und mit etwas Tomaten Öl beträufeln.

Steffen Henssler am 27. Oktober 2022