


Sommerliche Pasta mit Kirschtomaten-Sugo

 ca. 25 Minuten

 Für 4 Personen



Zutaten

300 g Kirschtomaten

1 Knoblauchzehe

Salz

1 TL Tomatenmark

400 g Zucchini

2 Stiele Basilikum

Chiliflocken

½ Bund Lauchzwiebeln

350 g Linguine-Nudeln

2 EL Olivenöl

2 EL Grafschafter Goldsaft
Zuckerrübensirup

125 g Büffel-Mozzarella

Pfeffer

Zubereitung

Kirschtomaten waschen und halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen und weißen und grünen Teil getrennt in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen.

Inzwischen Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, weiße Lauchzwiebelringe und Kirschtomaten darin ca. 5 Minuten andünsten. Tomatenmark und Graftschafter Goldsaft zugeben, kurz anschwitzen. 125–150 ml Kochwasser der Nudeln mit einer Kelle herausnehmen und zu den Tomaten in die Pfanne geben. Sugo aufkochen und alles ca. 10 Minuten leicht köcheln.

Zucchini putzen, waschen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden. Büffelmozzarella abtropfen lassen und grob zerzupfen. Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen.

Nudel abgießen und die Zucchini-Spaghetti sofort untermengen. Sugo mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Nudel-Mix mit Kirschtomaten-Sugo anrichten. Mozzarella darauf verteilen. Mit etwas Pfeffer bestreuen, mit grünen Lauchzwiebelringen und Basilikum garnieren.

Vegan Tipp: Als vegane Variante kann der Büffelmozzarella durch veganen Mozzarella ersetzt oder komplett weggelassen werden.

Pro Portion ca. 2289kJ, 547 kcal.