

Pennette al forno con mozzarella e piselli

Zutaten für 4 Personen

400 g Pennette (oder Penne)
500 g reife frische Tomaten oder geschälte aus der Dose
200 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren)
200 g Mozzarella
5 Esslöffel Olivenöl (extra vergine)
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
4 Esslöffel frisch geriebener Parmesan
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Oregano

Zubereitung

1. Das Wasser für die Nudeln in einem Topf erhitzen.
2. Das Öl mit dem in 2-3 Stücke geschnittenen Knoblauch in einer Pfanne langsam bei mittlerer Temperatur erhitzen.
3. Wenn der Knoblauch hellbraun ist, die in Würfel geschnittenen Tomaten oder die geschälten Tomaten hinzugeben und salzen, umrühren und 5 Minuten kochen lassen. Kurz vor dem Ende einige Blätter Basilikum hinzugeben. Danach von der Kochstelle nehmen und passieren.
4. Nudeln in das kochende gesalzene Wasser geben und umrühren. Die Nudeln müssen gut al dente gekocht werden. d.h. nach ca. 10 Minuten abgießen.
5. Eine ofenfeste Auflaufform mit Öl auspinseln und ein Drittel der Tomatensoße hineingeben und verteilen.
6. Die Hälfte der Nudeln in die Auflaufform geben und darüber die Hälfte der geschnittenen Mozzarella, der Erbsen, des Basilikums und des Parmesans sowie etwas Tomatensoße verteilen. Mit Oregano und Pfeffer würzen.
7. Der Rest der Nudeln dazugeben und den Vorgang mit den verbleibenden Zutaten wiederholen. Bitte darauf achten, dass die letzte Schicht der Nudeln gut mit Tomatensoße bedeckt ist.
8. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 180 Grad ca. 10 - 15 Minuten überbacken, bis die obere Schicht knusprig ist.
9. Mit Basilikum garnieren und warm servieren.