

Tomate Mozzarella Soße

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Tomaten (gehackt)
- 200 g Mozzarella
- 100 ml Sahne
- 80 g Frischkäse
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Stück Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker



Außerdem:

- 500 g Nudeln

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Tomate Mozzarella Soße einfach selber machen - so gehts:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung.
2. Schäle die Knoblauchzehen und schneide sie kleine Würfel.
3. Schneide den Mozzarella in Würfel und hacke das Basilikum klein.
4. Erhitze das Olivenöl in einem Topf. Gib die Knoblauchwürfel und das Tomatenmark hinzu und röste sie kurz an.
5. Gieße die Sahne an.
6. Füge dann die gehackten Tomaten, den Frischkäse, das Basilikum und die Gewürze hinzu.
7. Lass die Tomaten-Mozzarella-Soße unter Rühren aufkochen und nimm den Topf vom Herd.
8. Püriere die Sauce und gib zum Schluss die Mozzarellawürfel dazu.
9. Schmecke die Tomaten-Mozzarella-Soße mit Salz und Pfeffer ab.

10. Serviere die Tomatensauce mit Spaghetti oder anderer Pasta deiner Wahl und garniere sie mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

