



Penne al forno

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Penne
- 1 Dose ORO d'Italia Kirschtomaten ungeschält
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 125 g Mozzarella
- 100 g Parmesan
- 1 Handvoll Basilikum
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Olivenöl



Schritt 1: Die Vorbereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Chili vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Die Sauce

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten lassen. Anschließend die Kirschtomaten dazugeben und mit Pfeffer, etwas Zucker und Salz abschmecken. Den Knoblauch dazugeben und kurz köcheln lassen.

Schritt 3: Die Nudeln

Die Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Die Tomatensauce zu den Nudeln geben, etwas Parmesan darüber reiben und miteinander vermengen.

Schritt 4: Das Finale

Die Penne mit der Sauce in eine Auflaufform geben. Den Mozzarella über die Penne verteilen. Großzügig Parmesan darüberreiben. Für 15-20 Minuten bei 180°C in den Ofen.