



Die Herausforderung besteht darin, den Mozzarella nur kurz anzuwärmen und sofort zu servieren, sonst bildet sich ein riesiger zäher Mozzarella-Kaugummi. Claudia bevorzugt übrigens Büffel-Mozzarella, der ist stärker im Geschmack.

# winter caprese

min

Olivenöl

3 Knoblauchzehen

3 getrocknete Chilischoten

4 kleine Dosen geschälte Tomaten

1 Bund Basilikum

Salz

schwarzer Pfeffer

4 Mozzarellakugeln

1000 g Penne lisse

1 Baguette



1. Die **Knoblauchzehen** schälen und zusammen mit den **Chilischoten** in eine Pfanne mit heißem **Olivenöl** geben. Für mehr Schärfe die Chilischoten zerstoßen ins Öl geben.



2. Die **Tomaten** dazugeben und langsam einkochen lassen. Kurz vor Ende mit **Salz** abschmecken.



3. **Basilikum** waschen und die Hälfte zur Sauce geben.



4. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die **Penne lisse** darin al dente kochen lassen.



5. Den **Mozzarella** in Scheiben schneiden. Die Sauce von der Kochstelle nehmen und die Mozzarellascheiben darauf verteilen (nicht unterrühren!).



6. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischem **Basilikum** und frisch gemahlenem **schwarzem Pfeffer** garnieren. Das **Baguette** aufschneiden und dazu servieren.

60