

Tomaten-Käse-Leuchtturm im Nudelmeer

Für 4 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel
2	gelbe Paprikaschoten (ca 500g)
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Edelsüß-Paprika
1 EL	Tomatenmark
500g	stückige Tomaten
150ml	Gemüsebrühe
200g	Nudeln (z.B. Tagliatelle)
½	Salatgurke
2	Tomaten
250g	Mozzarella-Käse
1 Prise	Zucker
4	kleine Basilikumblättchen

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln
2. Paprika putzen, waschen, nach Belieben 4 Krebse oder Fische mit Ausstechförmchen ausstechen
3. Restliche Paprika fein würfeln
4. Öl in einer Pfanne erhitzen
5. Zwiebel darin andünsten
6. Paprikawürfel zufügen, kurz mit andünsten
7. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen
8. Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen
9. Mit den stückigen Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen.
10. Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen
11. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten
12. Inzwischen Gurke waschen und in Scheiben schneiden
13. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden
14. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden

15. Tomatensoße mit Nudeln mischen und erhitzen.
16. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken
17. Gurken-, Tomaten- und Mozzarellascheiben zu einem Leuchtturm schichten
18. Nudeln in Tomatensoße und je einen Leuchtturm mit Basilikum garniert auf Tellern anrichten
19. Mit Paprikakrebsen oder -fischen garnieren

Guten Appetit!!