



Spaghetti-Nester mit Mozzarella und Basilikum

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 EL
Tomaten, gehackt	800 g
Gemüsebrühe	200 ml
Zucker	1 EL
Oregano, getrocknet	1 TL
Salz	2 TL
Pfeffer, weiß	
Spaghetti	400 g
Büffelmozzarella	2 St.
Cherrytomaten Mix	150 g
Parmesan, gerieben	25 g
Basilikum, frisch	15 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Auflaufform

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 5 Min. anbraten. Tomaten, Gemüsebrühe, Zucker und Oregano hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
2. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Die Hälfte der Sauce in eine Auflaufform geben. Die übrige Sauce zu den Spaghetti geben und gut vermengen. Mit Gabel und Löffel aus den Spaghetti Nester drehen und in die Auflaufform setzen. Mozzarella zerzupfen und in die Mitte der Spaghetti-Nester geben.
4. Tomaten waschen, trocknen und in der Auflaufform verteilen. Alles mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Spaghetti-Nester mit Tomatensauce auf Tellern anrichten und mit Basilikum und Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	678 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g