

Nudeln Rezepte

Nudelaufauf Alla Caprese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Frisch, Käse, Gratin

400 g	Dosentomaten	1	Dose/n Thunfisch in Öl
500 g	Mozzarella	6	Schwarze Oliven
1/2	Zitrone (Saft)		Salz und Pfeffer
2	(-3) Sardellen in Salzlake	400 g	Nudeln
4	Essl. Olivenöl		

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen, dann in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Tomaten grob zerkleinern. 2 EL Öl erhitzen und die Tomaten mit dem Saft und dem Zitronensaft bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen die Sardellen und die Oliven fein hacken. Den Thunfisch mit einer Gabel zerteilen. In einem zweiten Topf das restliche Olivenöl erhitzen, die Fischmischung darin erwärmen.
4. Etwas Tomatensauce auf dem Boden der Auflaufform verteilen, darauf die Nudel geben. Die Fischmischung darüber verteilen und alles mit der restlichen Tomatensauce bedecken. Mit dem Mozzarella belegen und 20 Minuten im Backofen überbacken.