



TAGLIATELLE NAPOLI MIT TOMATE MOZZARELLA BITES

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Mit dem Olivenöl in einem Topf glasig dünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Die Tomaten dazu geben und etwa 30-40 min köcheln lassen. Mit dem frischen Basilikum sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Strauchtomaten in etwas Olivenöl farblos andünsten.
5. Die Tomate-Mozzarella Bites in der Fritteuse bei 170°C ca. 3 min oder im AirFryer bei 180°C ca. 5 min oder im auf 180°C vorgeheizten Kombidämpfer ca. 8 min backen.
6. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen und nach dem Abseihen zur Tomatensauce geben. Vorsichtig vermengen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Tagliatelle mit einer Fleischgabel aufrollen und anrichten, die Tomate-Mozzarella Bites darum anrichten, mit dem Basilikum-Pesto und ggf. frischen Kräutern garnieren.



ZUTATEN

10

3 Dosen	stückige Tomaten
250 ml	Gemüsebrühe
3	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Basilikum
3 EL	Olivenöl
1500 g	Tagliatelle
50 Stück	Alpenhain Tomate-Mozzarella Bites
	Salz, Pfeffer
	Strauchtomaten
	Basilikum-Pesto