**Nudelauflauf**



Für 3 Portionen
Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Gesamtzeit ca. 1 Stunde

-300g Rigatoni oder Penne
-1 Zwiebel
-1 Knoblauchzehe
-3/4 Chilischote(n), frisch
-375g Tomaten passierte
-3/4 Becher Sahne
-40g Parmesan, frisch gerieben
-100g Mozzarella
-300g Cherrytomate(n)
-3/4 Bund Basilikum frisch
-etwas Olivenöl
nach Bedarf Salz, Pfeffer und Zucker

**Zubereitung**

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch sehr klein hacken. Die Chilischoten entkernen und ebenso klein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen u trocken tupfen.

Die Nudeln al dente garen.

Währenddessen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die fertigen Nudeln kommen nun mit in die Pfanne. Die Pfanne wird vom Herd runtergenommen und es werden die Kirschtomaten und die Hälfte der Mozzarellawürfel untergerührt. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls unterrühren.

Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen gratinieren.