

# Pasta Mozzarella



## Das brauchst du:

1 Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 Dose stückige Tomaten  
200 ml Gemüsebrühe  
1 Teelöffel Honig  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Balsamico-Essig  
1 Becher kleine Mozzarella-Bällchen  
1 Ei  
Semmelbrösel zum Panieren  
1 Packung Farfalle oder andere Nudeln  
einige Basilikum-Blätter

## So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen
- 2.) Schneide die Knoblauchzehe in noch kleinere Würfelchen
- 3.) Schütte die Mozzarella-Kügelchen in ein Sieb
- 4.) Salze und pfeffere die Kügelchen etwas
- 5.) Wälze sie in einem verquirlten Ei, dann in Paniermehl (also Semmelbröseln)
- 6.) Nimm einen Topf und gib etwas Olivenöl hinein.
- 7.) Erhitze das Olivenöl und brate die Zwiebeln darin an.
- 8.) Gib nun auch den Knoblauch dazu.
- 9.) Gib die Tomaten und die Gemüsebrühe dazu und lass alles 15 Minuten vor sich hin köcheln.
- 10.) Setze einen Topf mit Salzwasser auf.
- 11.) Koche die Nudeln (Entweder Bandnudeln oder Farfalle) bissfest.
- 12.) Nimm in der Zwischenzeit eine Pfanne und erhitze nochmals etwas Olivenöl.
- 13.) Brate die Mozzarella-Kügelchen darin goldbraun an.
- 14.) Du kannst, wenn du magst, einige Basilikumblätter etwas klein schneiden und (aber erst zum Schluss) in die Soße geben.
- 15.) Richte alles auf einem Teller mit ganzen Basilikumblättern an.