

## BIO TOMATE-MOZZARELLA TASCHEN MIT TOSKANISCHEM PASTASALAT

---

### Zutaten für 4 Personen

- 250 g Pasta (Penne)
- 3 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in feine Würfel geschnitten
- 1 Zucchini, 1 feine Würfel geschnitten
- 4 reife Strauchtomaten, in feine Würfel geschnitten
- 50 g Oliven ohne Stein, halbiert
- 2 EL Kapern
- 1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten, 4 Spitzen als Dekoration aufheben
- Saft 1 Zitrone
- 5 EL Olivenöl
- Heller Balsamico
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen, abgießen (aber nicht mit kaltem Wasser abschrecken) und mit Olivenöl vermengen, damit die Nudeln nicht zusammen kleben.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen. Paprika und Zucchini dazu geben. Für 2-3 Minuten mit anschwitzen, zum Schluss die Tomaten, Oliven und Kapern dazu geben. Salzen und pfeffern.
3. Alles mit der noch warmen Pasta vermengen, mit Zitronensaft und ggf. Balsamico abschmecken. Zum Schluss den Basilikum unterheben und den Salat für 2 Stunden bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
4. Ofen vorheizen und die Tomate-Mozzarella Taschen nach Anleitung backen. Kurz abkühlen lassen, dann die Taschen diagonal halbieren. Auf den Tellern den Pastasalat in der Mitte anrichten, darauf die Tomate Mozzarella Taschen setzen. Mit Basilikumspitzen garnieren.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. Frentas'.