

# Vidorezept: Knusprige Spaghetti-Nester mit Mozzarella und Cherrytomaten



**Diese Spaghetti haben den Dreh raus! Das heutige Denner Tutorial zeigt, wie knusprige Spaghetti-Nester mit einem Herz aus Mozzarella ganz einfach in der eigenen Küche gelingen.**

Wahrscheinlich haben sich viele schon einmal gefragt, weshalb Pasta eigentlich in unterschiedlichsten Formen produziert wird. Auch wenn die Vermutung nahe liegt, dies habe schlicht mit der Optik zu tun, so schwören die Italiener darauf, zu jeder Sauce die passende Pasta zu servieren. Zu Spaghetti passt zum Beispiel eine Tomaten- oder eine Aglio-e-olio-Sauce, Tagliatelle mögen unter anderem Bolognese- oder Rahmsaucen, und wer einen kalten Nudelsalat zubereiten möchte, greift am besten zu Fusilli oder Farfalle.

Beim Tüfteln an diesen Spaghetti-Nestern hat sich herausgestellt, dass flache Spaghetti – also zum Beispiel Linguine oder Bavette – am besten passen, weil diese beim Backen schön kross werden. Wer aber nur ganz normale Spaghetti zu Hause hat, kann das Rezept auch mit diesen zubereiten. Zusammen mit selbst gemachter Tomaten-Peperoni-Sauce, Mozzarella und gebackenen Cherrytomaten überzeugt dieses Ofengericht auf der ganzen Linie.

## Sauce

- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Etwas Olivenöl
- 1½ Dosen gehackte Pelati à je 400 g Nettogewicht
- 2 grosse Peperoni, rot und gelb oder orange
- Trockenbasilikum
- Wenig Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- 30 g Mascarpone

## Spaghetti-Nester

- 500 g Linguine oder Bavette (flache Spaghetti)
- 150 g Galbani Mozzarella mini
- Frisches Basilikum
- 200 g Cherrytomaten
- Zucker, zum Beispiel Rohrzucker
- Salz
- Parmesan, gerieben

## Sauce

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, Peperoni waschen, halbieren, vom weissen Inneren befreien und mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Blech in die oberste Rille schieben und die Peperoni circa 25 Minuten backen, bis die Haut schwarz wird und Blasen schlägt.
2. In einem Topf Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind.
3. Mit der Pelati ablöschen. ½ TL oder wenig mehr Gemüsebouillon, etwas trockenen Basilikum, Salz und Pfeffer begeben und mindestens 40 Minuten köcheln lassen.
4. Peperoni aus dem Ofen nehmen und noch warm schälen.
5. Gleichzeitig die Pasta im Salzwasser nicht ganz «al dente» kochen, weil sie nachher in den Backofen kommt und dort nochmals weicher wird.
6. Peperonifilets und Mascarpone zur Sauce geben und alles mit dem Stabmixer pürieren, bis keine Stücke mehr zu sehen sind; Sauce abschmecken.

## Spaghetti-Nester

1. Pasta abgiessen und mit  $\frac{3}{4}$  der Sauce vermischen; danach die flachen Spaghetti mit einer möglichst grossen Gabel zu Nestern aufdrehen und diese nebeneinander in eine Backform legen (siehe Video).
2. Die restliche Sauce neben den Nestern verteilen; in einige der Nester Mozarellakugeln legen, die Pasta mit Parmesan bestreuen. Die Nester je nach Grösse 20–25 Minuten bei 200 Grad Umluft backen.
3. Form aus dem Ofen nehmen, mit (gebackenen) Cherrytomaten und frischem Basilikum garnieren.

## Zubereitungsdauer: ca. 1 Stunde 30 Minuten

Gebackene Cherrytomaten schmecken wunderbar, wenn man sie im Olivenöl wendet, mit Salz und Rohrzucker bestreut und circa 20 Minuten bei 160 Grad Umluft backt.

## Cantine Cellaro Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP

Dunkles Rubinrot. Intensiver Duft nach roten Früchten, Zwetschgen, süssen Gewürzen und mit einem Hauch floraler Noten. Voll im Gaumen mit seidigen Tanninen und langem, fruchtigem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)