

# Spaghetti mit mariniertem Büffelmozzarella, Oregano und karamellisierten Tomaten vegetarisch

Erinnerungen an italienische Sommer: Dazu gesellen sich grazile Spaghetti, zarter Mozzarella di Bufala, knackige Walnüsse, im Ofen geschmorte Cocktailtomaten und frischer Oregano.



🕒 30 min Zubereitungszeit  
👤 2, 4 und 6 Personen



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr  
[www.Kochhaus.de](http://www.Kochhaus.de)

## Berlin

**Kochhaus Kreuzberg**  
Bergmannstraße 94

**Kochhaus Prenzlauer Berg**  
Schönhauser Allee 46

**Kochhaus Schöneberg**  
Akazienstraße 1

## Frankfurt am Main

**Kochhaus Bockenheim**  
Leipziger Straße 43

## Hamburg

**Kochhaus Eimsbüttel**  
Heußweg 41

**Kochhaus Eppendorf**  
Eppendorfer Landstraße 86

**Kochhaus Ottensen**  
Bahrenfelder Straße 120

## Köln

**Kochhaus Sülz**  
Sülzburgstraße 66

## München

**Kochhaus Gärtnerplatz\***  
Gärtnerplatz 5

**Kochhaus Haidhausen\***  
Weißburger Straße 26

**Kochhaus Schwabing\***  
Hohenzollernstraße 74

## Münster

**Kochhaus Münster\***  
Windthorststraße 68

## Regensburg

**Kochhaus Regensburg\***  
Schwarze-Bären-Straße 2

Abweichende Öffnungszeiten:  
\*Mo-Sa 10-20 Uhr

Mit der Kochhaus-  
iPhone-App scannen  
und Rezepte bequem  
digital sammeln!



Infos: [www.Kochhaus.de/App](http://www.Kochhaus.de/App)



## Wissenswert



**Italienische Pasta gilt als wahres Wunder der Vielseitigkeit und zeigt auch hier, was sie kann.**

In dieser Variante freuen wir uns ganz besonders über den Mozzarella di Bufala. Der traditionell aus Wasserbüffelmilch hergestellte Käse ist besonders zart und dabei intensiv im Geschmack. Seine weiche Konsistenz nimmt die zitronige Marinade wunderbar auf. Gut gelaunt gesellen sich sowohl getrocknete als auch im Ofen karamellisierte Tomaten dazu. Oregano steuert seine typische Würze bei und die Walnüsse sorgen für den perfekten Biss. Welch ein Gaumenschmaus!

## Unsere Weinempfehlung



**Picpoul de Pinet**  
Domaine Cabrol, Frankreich  
trocken, klar, lebhaft

Im neuen Jahr mögen wir es besonders leicht. Da kommt der frische Picpoul de Pinet gerade recht. Der harmonische Weißwein vereint sich dank der dezenten Säure gekonnt mit dem intensiven Geschmack des Mozzarellas und rundet unseren italienischen Sommerabend wunderbar ab. Gekeltert wird der Wein auf einem kleinen Weingut unweit des Mittelmeeres, wo den Trauben nicht nur die frische Meeresbrise zugutekommt, sondern auch das liebevolle und sorgfältige Händchen der Winzer.

## Neuigkeiten



**Unsere Kochkurse ab Februar: Setzen Sie gute Vorsätze um und erlernen bei uns wertvolle Küchenkniffe**

Mit dem taufrischen Jahresübertritt fühlen wir uns voller Tatendrang, aus dem neuen Jahr ein großartiges werden zu lassen. Wie wäre es mit einem Kochkurs, um kulinarische Talente zu entfalten? Lassen Sie sich von unseren abwechslungsreichen Kursen überraschen:  
[www.Kochhaus.de/Kochkurse-Events/](http://www.Kochhaus.de/Kochkurse-Events/)

Sie haben kein Kochhaus in Ihrer Nähe? Dann lassen Sie sich von unserem unkomplizierten Sorglos-Abo überzeugen. Ganz bequem liefern wir Ihnen wechselnde Kochhaus-Rezepte nach Hause. Nähere Informationen unter:  
[www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo](http://www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo)

# Spaghetti mit mariniertem Büffelmozzarella, Oregano und karamellisierten Tomaten



1

Ofen auf 180 °C Umluft bzw. 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Cocktailtomaten kreuzförmig einschneiden und in eine feuerfeste Form geben. Mit ¼ bzw. 1 TL\* Zucker sowie ¼ bzw. ½ TL\* Salz bestreuen und mit 1 bzw. 2 EL\* Öl beträufeln. Anschließend 25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen.



2

In einem Topf Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen. Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, das Öl auffangen und Tomaten in feine Stücke schneiden.



3

Knoblauch pellen und fein würfeln. Oreganoblätter von den Stielen zupfen. Walnusskerne grob hacken.



4

Büffelmozzarella in kleine Stücke zupfen, mit 1 bzw. 2 EL\* Öl, 1 bzw. 2 EL\* Zitronensaft, 1 bzw. 2 TL\* Zitronenschale sowie ¼ bzw. ½ TL\* Salz in einer Schüssel marinieren.



5

Spaghetti mit 1 bzw. 2 EL\* Salz in das kochende Wasser geben und ca. 8 Minuten bissfest garen.



6

Währenddessen in einer Pfanne 2 bzw. 4 EL\* Tomatenöl erhitzen und Knoblauch bei geringer Temperatur 1 Minute anbraten.



7

Getrocknete Tomaten hinzugeben und 4 Minuten bei mittlerer Temperatur mitbraten. Anschließend 4 bzw. 8 EL\* Pastawasser hinzugeben.



8

Bissfest gegarte Spaghetti abgießen, zusammen mit Walnüssen sowie Oregano in die Pfanne geben und gut vermengen.



9

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Oregano und Walnüssen in einem tiefen Teller anrichten und mit mariniertem Büffelmozzarella sowie karamellisierten Tomaten garnieren.

Zutaten für 2 Personen: 250 g Spaghetti, 8 Cocktailtomaten, 1 Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Oregano, 125 g Büffelmozzarella, 50 g getrocknete Tomaten, 25 g Walnusskerne, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

\* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.