

One-Pot Ofen Tomate-Mozzarella Pasta

[Hauptgerichte](#), [Nudelgerichte](#)



Zutaten:

- 400 g Spaghetti
- 3 EL [Omas Butteröl](#) (Edelschmaus)
- 200 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 150 g Frischkäse
- Oregano nach belieben
- Salz und Pfeffer nach belieben
- 125 g Gouda, gerieben
- 500 ml Wasser
- 1 Kugel Mozzarella
- Basilikum nach belieben

Zubereitung:

Die Spaghetti halbieren und in den [Baker](#) geben.

Anschließend der Reihe nach alle Zutaten, bis auf den Mozzarella und das Basilikum in den [Baker](#) geben.

Die Soße in einer separaten Schüssel vorbereiten, zugeben und miteinander verrühren.

Die Pasta im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, auf der unteren Einlegeschiene für 40 Min. backen.

Gelegentlich umrühren

Kurz vor Ende der Backzeit, die Pasta mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen holen und auf die [Silikonuntersetzer](#) abstellen.

Den Mozzarella dazugeben und nochmals für 10 Minuten in den Ofen geben.

Vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.