Conchiglie mit Tomaten und Büffelmozzarella

Für 4 Personen
400 g Conchiglie Nudeln
Salz
300 g rote Tomaten
1 Glas entsteinte grüne Oliven
1 kleine Zwiebel
5 EL Olivenöl
1 TL Zucker
5 EL Weisswein Essig
Pfeffer
8–10 Stiele Bubikopf Basilikum
100 g Brunnenkresse
2 Packungen (à 125 g) Büffel Mozzarella

Zubereitung: Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und abtropfen lassen. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin unter Wenden ca. 1 Minute dünsten. Tomaten zugeben und ca. 1 Minute weiter dünsten. Zucker zugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und Kresse waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Nudeln abgiessen, dabei ca. 50 ml Kochwasser auffangen. Nudeln mit Kochwasser und Oliven zu den Tomaten in die Pfanne geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten. Mozzarella abtropfen lassen, zerzupfen und auf den Nudeln verteilen. Mit Kresse und Basilikum bestreuen.