

# SPAGHETTI AN TOMATE-MOZZARELLA

geschrieben von Karin Knorr | 27. April 2013



Pasta geht immer oder doch nicht? Viele mögen sie, verzichten jedoch oft, weil Nudeln so gehaltvoll sind. Aus diesem Grund möchte ich auf meinem Blog viele Gerichte präsentieren, die auch gut in eine gesunde und leichte Ernährung passen. Heute stelle ich eine Sommervariante vor, die mein Sohn kreiert hatte. Dieses Gericht schmeckt warm, aber auch kalt sehr lecker und ist schnell zubereitet, wenn überraschend Besuch kommt.

## **Zutaten für 4 Personen**

500 g Spaghetti  
500 g Cherry-Tomaten  
2 Hand voll Basilikum  
2 Mozzarella

Balsamico  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Als Erstes die Nudeln kochen. Tomaten halbieren. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Basilikum-Blätter waschen und klein zupfen. Jetzt gebt ihr Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Öl und Essig in eine Schüssel, würzt es mit Salz und Pfeffer und gebt zum Schluss die heißen Nudeln dazu. Alles schnell vermengen und in einer großen Schüssel servieren.

Tipp: Verwendet doch nach eurem Geschmack noch weitere Zutaten. Zum Beispiel schwarze Oliven, Rucola oder Spinat.

Dieses Gericht könnte euch auch gefallen:

Viel Freude beim Nachkochen

eure Karin Knorr