



Nudelsalat mit Tomaten und Mozzarella

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Spaghetti 500 g

Strauchtomaten 500 g

Basilikum, frisch 30 g

Mozzarella 2 St.

Olivenöl 4 EL

Balsamicoessig, hell 4 EL

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen.
2. Tomaten waschen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Mozzarella grob zerzupfen.
3. Spaghetti im Kochtopf mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 720 kcal

Kohlenhydrate 98 g

Eiweiß 30 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 23 g