

Spaghetтата D'estate

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Cocktailtomaten oder Datteltomaten
1		Mozzarella, evtl. Büffelmozzarella
		Salz und Pfeffer
		Olivenöl
1	Bund	Basilikum
1		Etwas Chilischote(n), frisch
250	Gramm	Spaghetti

Anleitung:

Sommerspaghetti Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.

Die Tomaten mundgerecht halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Den Mozzarella klein schneiden oder reißen, das Basilikum grob hacken oder rupfen, die Chilischote fein schneiden und alles miteinander mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit so viel Olivenöl vermischen, dass es die Tomaten und den Käse bedeckt.

Die Spaghetti abgießen, mit der Soße vermischen und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe