



Fusilli mit Mozzarella-Rucola-Sauce

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Rucola	200 g
Cherrytomaten	250 g
Mozzarella	1 St.
Salz	
Olivenöl	1 EL
Fusilli	500 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Rucola waschen, trocken schleudern und grob hacken. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella in kleine Stücke reißen.
2. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Frühlingszwiebelringe und Knoblauch darin ca. 4 Min. dünsten.
3. Einen Topf mit ca. 2 l Salzwasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Fusilli ca. 9 Min. im kochenden Salzwasser al dente garen. Mozzarella, Tomatenwürfel und 1–2 Kellen Kochwasser mit in die Pfanne geben. Alles ca. weitere 3 Min. köcheln.
4. Fusilli in ein Sieb abgießen. Rucola unter die Sauce heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fusilli mit Mozzarella-Rucola auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g