



Nudelsalat mit Tomaten und Mozzarella



 Dauer
20 min.

 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	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen.

Tomaten waschen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Mozzarella würfeln.

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	743 kcal		
Kohlenhydrate	97 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	30 g	Fette	26 g