

Fusilli mit Tomaten und Mozzarella

Ein leichtes, sommerliches Gericht das in Schnelle zubereitet ist und herrlich nach Basilikum schmeckt.



Zutaten

- 400 g Fusilli Glutano
- 1 Mozzarella
- 2-3 frische Tomaten
- Olivenöl
- Basilikum
- Salz und Pfeffer

Portionen 4

Zubereitung

Die Fusilli in kochendes Salzwasser geben und für 7 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten gut waschen und in Würfel schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden und mit den Tomatenwürfeln mischen. Die Tomaten-Mozzarella-Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und die Basilikumblätter in Stücke zupfen und daruntermischen.

Die Fusilli dazugeben und mit Olivenöl verfeinern.

Tipp: Sie können die Tomatenwürfel auch kurz in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und kleingeschnittenem Knoblauch schwenken.