Rezept

Nudeln mit Kräuter-Vinaigrette

Ein Rezept von Nudeln mit Kräuter-Vinaigrette, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Nudeln (z. B. Spaghettini)
1	Knoblauchzehe
1	kleine getrocknete Peperoni
3 EL	fein gehackte Basilikumblättchen
2 EL	Balsamico bianco
100 g	Mini-Mozzarellabällchen
	Salz
3	Frühlingszwiebeln
4 EL	Olivenöl
3 EL	TK-Petersilie (fein gehackt)
	Pfeffer
2 EL	gehobelter Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Peperoni fein zerbröseln. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Peperoni darin unter Rühren 2-3 Min. andünsten.

3. Basilikum und Petersilie dazugeben, 2-3 Min. mitdünsten. Essig dazugeben und alles gut mischen.

4. Die abgetropften Nudeln zur Kräutermischung in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mozzarellabällchen untermischen und die Pfanne 2-3 Min. ziehen lassen. Die Pasta auf Teller verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.