

## Rezept

# Sommernudeln

Ein Rezept von Sommernudeln, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>400 g</b>	Spirelli-Nudeln		Salz
<b>400 g</b>	reife Tomaten	<b>1</b>	Zucchini
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>3 EL</b>	Olivenöl
<b>2 EL</b>	gehacktes Basilikum		Pfeffer, frisch gemahlen
	Parmesan, frisch gerieben nach Belieben		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.
2. Inzwischen Tomaten waschen und vierteln. Kerne und grüne Stielansätze entfernen, das Fruchtfleisch klein würfeln. Zucchini waschen, putzen und auf der Küchenreibe fein reiben. Tomaten und Zucchini in einer großen Schüssel mischen.
3. Knoblauch schälen und zum Gemüse pressen. Olivenöl und Basilikum dazugeben. Alles gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nudeln abgießen und noch heiß unter das Gemüse mischen. Sofort servieren. Wer mag, gibt noch etwas frisch geriebenen Parmesan über die Nudeln.