

Rezept

Sommernudeln

Ein Rezept von Sommernudeln, am 02.10.2023

Zutaten

400 g Spirelli-Nudeln	Salz
400 g reife Tomaten	1 Zucchini
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
2 EL 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.