

Lauwarme Sommernudeln



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 12 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Zitronen	½ Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Mozarella / Mozzarella	2 Kugel(n)
Frische Pilze	500 g
Nudeln / Pasta	500 g
Rucola / Ruccola	1 Bund
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	500 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Pilze halbieren oder in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ein bisschen Öl, Salz und Pfeffer anbraten. Die Tomaten ebenfalls halbieren, zusammen mit dem grob geschnittenen Ruccola und dem fein gehackten Knoblauch in eine große Salatschüssel geben. Mit reichlich Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Zitronensaft abschmecken. Mozzarella würfeln und untermischen. Nudeln kochen und noch warm zusammen mit den Pilzen zu der Tomatenmischung geben.

Geht schnell und ist perfekt für heiße Tage!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1018-Lauwarme-Sommernudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at