



# Schnelles Rezept für Nudeln mit Tomaten und Mozzarella

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Rezept für:** 4 Portionen

## Zutaten:

500 g Spaghetti oder andere Nudeln  
800 - 1000 g Tomaten, frisch  
2 Kugeln Mozzarella (kann auch weggelassen werden)  
viel Basilikum (wenn möglich, frisch)  
8 - 10 EL Olivenöl  
Pfeffer und Salz

Sie können auch Tomatensorten in unterschiedlichen Farben verwenden - das sieht toll aus.

## Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser weich kochen (wer es eilig hat, kann das Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen und dann in einen Topf umfüllen).

Nebenbei die gewaschenen Tomaten, den Mozzarella und die Basilikumblätter klein schneiden.

Nudeln abgießen (nicht abschrecken, sonst werden die Nudeln zu kalt und außerdem wird sonst der stärkehaltige Film, der sich um die Nudeln gelegt hat, abgewaschen).

Die geschnittenen Zutaten (Tomaten, Basilikum und Mozzarella) in den Topf geben, die abgegossenen Nudeln obendrauf und alles vermischen.

Sofort servieren! Lecker, lecker ...

## Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/lauwarme-nudeln-mit-rohen-tomaten/>