

# Sommernudeln

- Rezept von Torsten Bornemann -

pro Person benötigen  
Sie etwa:

Spaghetti, Tagliatelle

150g Tomaten

100g Zucchini

50g Paprika

1 kleine Zwiebel

Knoblauch

Rucola

Basilikum

Zitronenschale und -saft

Olivenöl, Salz, frisch zerstoßener Pfeffer, ½ TL Honig

Büffelmozzarella, Büffeta oder geriebenen Buffalo



Nudeln aufsetzen, Gemüse putzen und kleinschneiden.

In einer großen Pfanne Zwiebeln mit Olivenöl anschwitzen, nach Belieben Knoblauch beifügen. Zucchini, Paprika und Pfeffer hinzugeben. Ein halber Teelöffel Honig zum Karamellisieren kann ebenfalls nicht schaden.

Die Nudeln abgießen, halbierte Tomaten, Basilikum, Rucola, Zitrone zu dem Gemüse geben, salzen. Nudeln hinzufügen, durchschwenken und anrichten.

Dazu passt am besten Büffelmozzarella oder Büffeta.

Guten Appetit!