

Spaghetti alla Sorrento

für 4 Personen

250 g Spaghetti
400 g Cocktailtomaten
200 g Büffelmozzarella
3 EL Olivenöl
grobkörniges Salz und schwarzer Pfeffer
0.5 Bund Basilikum

Die Spaghetti in Salzwasser garen.

In der Zwischenzeit Tomaten vierteln und Mozzarella würfeln und zusammen mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Salzen und peffern. Die Basilikumblätter zerpfeifen und darunter geben.

Sobald die Spaghetti al dente sind, abgiessen und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Gut durchmischen und servieren.

Tipp:

Dieses Gericht ist so einfach, dass es nach absolut hochwertigen Zutaten verlangt. Da diese Sauce nicht gekocht wird, wirkt das Gericht eher temperiert denn heiss und ist daher als leichte Sommermahlzeit gedacht.