

# Bunte Sommer-Pasta

Bio Kochbox KW 26



# Bunte Sommer-Pasta



## Für 2 Portionen:

- 200 g Fusilli
- 200 g Cherrytomaten
- 1 Zucchini
- 1 Mozzarella
- 1 rote Zwiebel
- Basilikum

## Für 4 Portionen:

- 400 g Fusilli
- 400 g Cherrytomaten
- 2 Zucchini
- 1 Mozzarella
- 2 rote Zwiebeln
- Basilikum

## Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico

## Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden und mit Zwiebeln pellen, hacken und in etwas Öl anbraten. Tomaten waschen und halbieren, Mozzarella zupfen, Basilikum waschen, trockenschütteln und hacken. Alles mit den Nudeln mischen, mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauwarm oder kalt servieren – perfekt für warme Tage.