

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Mediterrane Sommerpasta

für 2 Personen

Spaghetti nach Bedarf - 1 Kugel Büffelmozzarella - 30g Pinienkerne - 10-12 eingelegte Tomaten - 1 Zweig frischen Oregano

Wasser aufsetzen und zum kochen bringen. Nicht salzen.

Wenn das Wasser kocht eine Tasse Wasser abschöpfen und die trocknenen Tomaten für die Kochzeit der Spaghetti einlegen.

Wasser salzen, Spaghetti dazugeben und al dente kochen.

Währenddessen den Mozzarella schneiden und den Oregano vom Zweig zupfen.

Spaghetti abschütten, zur Seite stellen.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Alle Zutaten miteinander vermengen und gemeinsam auf dem Teller anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!