Basilikumnudeln

Die Basilikumnudeln nach diesem Rezept gelingen und schmecken immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

260 g	Nudeln
1 Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl
16 Stk.	Oliven
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die **Basilikumnudeln** sind ein schnelles, unkompliziertes Mittagessen für die ganze Familie. Als Erstes einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Nudeln nach Wahl darin nach Packungsanweisung kochen lassen. Danach abseihen und abschrecken.

2. Inzwischen vom Basilikum die Blätter abnehmen, bei Bedarf waschen und trocknen (in Küchenkrepp oder einem Geschirrtuch). Bei Verwendung frischer Oliven diese entsteinen.

3. Nach der Garzeit die Nudeln abgießen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Nudeln hineingeben, Oliven und Basilikum zufügen, gut durchschwenken. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Tipp

Die Basilikumnudeln kann man beliebig abwandeln, zum Beispiel mit Käsestücken oder geröstetem Tofu.