

Spaghetti alla salsa cruda

Toller Name, toller Geschmack: Spaghetti alla salsa cruda. Bei diesem Rezept werden nur die Nudeln gekocht und mit den anderen Zutaten vermischt - wunderbar frisch und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

420 g	Spaghetti
5 Stk.	Tomaten
2 Kugeln	Büffelmozzarella
1 Bund	Basilikum
5 Stk.	Tomaten (getrocknet)
8 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti alla salsa cruda** zuerst einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin bissfest kochen. Eine große Schüssel aus Porzellan oder Glas vorwärmen

(Backofen oder Mikrowelle).

2. Wasser zum Kochen bringen (Wasserkocher). Die Tomaten damit überbrühen, danach häuten, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten ebenfalls klein würfeln, eventuell vorher kurz in Wasser einweichen. Auch den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Blätter von den Basilikumstielen abzupfen, waschen, trocknen und klein schneiden.
3. Frische und getrocknete Tomaten, Mozzarella sowie Basilikum in die warme Schüssel geben, Olivenöl zufügen und alles gründlich vermischen. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und nach Geschmack mit etwas Zucker. Die fertig gegarten Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und unverzüglich unter die Sauce mengen, sofort servieren.

Tipp

Die Spaghetti alla salsa cruda kann man vor dem Servieren mit Kirschtomaten dekorieren.