



Dieses Rezept hat Esra Ohl für uns bei Nick Roericht in Ulm einmal serviert. Es hat von Anfang an einen Stammpplatz auf unserem Speisenplan, perfekte Sommerspaghetti!

sommer caprese

min

1000 g Cherrytomaten
2 Bund Basilikum
Olivenöl
4 Mozzarellakugeln

Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1000 g Spaghetti
1 Baguette



1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und darin die **Spaghetti** al dente kochen lassen.



2. Die **Tomaten** waschen und in Viertel schneiden.



3. Das **Basilikum** grob hacken.



4. Beides in eine Schüssel geben, gut **salzen** und **pfeffern** und mit dem **Olivenöl** vermengen.



5. Die **Mozzarellakugeln** in kleine Würfel schneiden und vorsichtig mit den Tomaten mischen. Nochmals abschmecken – Mozzarella verträgt viel **Salz**.



6. Die **Spaghetti** und die **Caprese** auf einen Teller geben, dazu frisch aufgeschnittenes **Baguette** servieren.

60