

# Schnelle Vollkorn - Spaghetti mit Tomaten

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0mZubereitungszeit: 0m

• Fertig in 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready\_in'
: '0', 'cook\_time' : '0m', 'prep\_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Fleischlos, appetitlich bunt, einfache, schnelle Alltagsküche

### Zutaten

- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 kleines Bund Frühlingslauch in Ringen
- 1 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 350 g Zucchini, grob geraspelt
- 1 Töpfchen frischer Basilikum in Streifen
- 250 g Vollkorn-Spaghetti
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Mini Mozzarella Kugeln
- Salz, etwas gemahlener Chili

# **Zubereitungsart**

## Schritt1

Die Vollkorn - Spaghetti nach Packungsanweisung "bissfest" kochen.

#### Schritt2

In der Zwischenzeit das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und Frühlingszwiebeln glasig anschwitzen und mit den Zucchinistreifen ca. 2 min. dünsten, dann folgen für eine weitere min. die Kirschtomaten.

#### Schritt3

Die Basilikumstreifen und die abgegossenen Spagetti dazu geben, und mit den Mini - Mozzarella Kugeln durchschwenken.

www.gekonntgekocht.de 1

# Schritt4

Mit Salz und etwas gemahlenem Chili abschmecken.

# Schritt5

Anrichtevorschlag:

## Schritt6

Ev. noch mit frischen Basilikumblättern ausgarnieren.

# Schritt7

Ein appetitlich buntes, einfaches Pastagericht ist entstanden, dazu schmeckt mit ein frischer Blattsalat.

Rezeptart: Schnelle Rezepte Tags: mozzarella, spaghetti, Zucchini Zutaten:Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-vollkorn-spaghetti-mit-tomaten/

www.gekonntgekocht.de 2