

# Sommernudeln



pro Person benötigen Sie etwa:

Pasta (z.B. Spaghetti, Tagliatelle)

150g Tomaten

100g Zucchini

50g Paprika

1 kleine Zwiebel

Knoblauch

Rucola

Basilikum

Zitronenschale und -saft

Olivenöl, Salz, frisch zerstoßener Pfeffer, ½ TL Honig

Büffelmozzarella (vom Eilter Bauernkäse) oder Parmesan

Nudeln aufsetzen, Gemüse putzen und kleinschneiden.

In einer großen Pfanne Zwiebeln mit Olivenöl anschwitzen, nach Belieben Knoblauch beifügen. Zucchini, Paprika und Pfeffer hinzugeben. Einen halben Teelöffel Honig mit zum karamellisieren kann ebenfalls nicht schaden.

Die Nudeln abgießen, halbierte Tomaten, Basilikum, Rucola, Zitrone zu dem Gemüse geben, salzen. Nudeln hinzufügen, einmal durchschwenken und anrichten. Dazu passt natürlich Büffelmozzarella oder Parmesan.

Wer gerne und oft Nudeln mag, sollte das Rezept mehrfach mit jeweils einer anderen Tomatensorte von Gärtnerei Koch aus Lindwedel – hier auf dem Landmarkt - ausprobieren.

Rechte auf Text und Foto: T. Bornemann, Saucenladen, Wedemark