

# **Rezeptvorschlag für Dinkel-Basilikum-Nudeln**

## **Dinkel-Basilikum-Nudel in Tomate-Mozarella**

**250 g Dinkel-Basilikum-Nudeln**

**2 Kugeln Mozarella**

**250 g Kirschtomaten**

**Basilikumblätter**

**Salz, Pfeffer, Olivenöl**

**Dinkel-Basilikum-Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Den Mozarella würfeln, die Tomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und kurz abkühlen lassen. Nudeln und Tomate-Mozarella mischen, erneut mit Salz und Pfeffer, sowie Olivenöl und Basilikum-Blättern abschmecken und servieren.**