

Schnelle Vollkorn - Spaghetti mit Tomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 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.

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/>