

Spaghetti a la Zampanó



Zutaten

500 g Spaghetti
5 Knoblauchzehen
250 g Cherrytomaten
3-4 Kugeln Mozzarella
1 Glas schwarze Oliven ohne Kerne
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer, Balsamico, Pinienkerne, ggf.
Schinkenwürfel

Zubereitung

Spaghetti kochen und abgießen. Mit Olivenöl geschmeidig machen und gut vermischen. Fünf bis sechs Knoblauchzehen zerdrücken.

Dazu geben und abkühlen lassen. Die Cherrytomaten halbieren, Mozzarella in Streifen schneiden und mit den Oliven unter die kalten Spaghetti mischen. Ein Bund Basilikum in Streifen schneiden. Salzen und pfeffern. Mit Balsamico abschmecken und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen. Wer möchte, kann auch Schinkenwürfen mit hinein geben.

