



Italienischer Gabelspaghetti-Salat

Zutaten

- 250 g Gabelletti
- 300 g Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 150 g Mini-Mozzarella
- 150 g schwarze Oliven, entsteint
- 50 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 3 EL Weißweinessig

Zubereitung

1. Gabelletti nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Mini-Mozzarella abtropfen lassen und halbieren. Oliven in Ringe schneiden. Tomaten in Öl abtropfen und in Würfel schneiden.
3. In einem Topf Wasser mit MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen.
4. THOMY Reines Rapsöl und Weißweinessig zugeben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Dazu passt Saltimbocca oder Piccata.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	327 kcal
Fett	13 g
Protein	12 g

🕒 32 Minuten

⊕ 6 Portionen