

«Leo's Penne»



ca. 500 g Cherry-Tomaten (am besten am Zweig)
1 Bund Basilikum
1 Mozzarella
1 Knoblauchzehe

500 g Penne

Salz, Pfeffer
Olivenöl

1. Cherry-Tomaten vierteln, Basilikum grob hacken, Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe pressen. Alles in einer grossen Schüssel beiseitestellen.
2. Penne nach Anleitung im Salzwasser kochen. Nach dem Kochen abgiesen und etwas Pastawasser auffangen.
3. Penne in die beiseitegestellte Schüssel geben und mit Olivenöl und dem Pastawasser vermischen. Nach Bedarf Salz und Pfeffer begeben.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch