

## *Mediterrane Nudeln á la Sabine und Peter Greier*

*Zutaten für 4 Personen:*

*ca. 400 g Spaghetti  
2 Knoblauchzehen (klein geschnitten)  
Olivenöl  
geriebener Parmesan  
1 Mozzarella (in Würfel geschnitten)  
frisches Basilikum  
ca. 15 Cherrytomaten (halbiert oder geviertelt)*

- Die Nudeln in wenig gesalzenem Wasser kochen, dabei nach ca. 2 Minuten Kochzeit etwas geriebenen Parmesan ins Kochwasser streuen und diesen Vorgang mehrmals wiederholen.*
- Wenn die Nudeln al dente sind, sollten sie nur mehr knapp mit Wasser bedeckt sein.  
Achtung: Das Wasser nicht wegschütten!*
- In einer Pfanne einen kräftigen Schuss Olivenöl erhitzen, die halbierten Cherrytomaten kurz anrösten. Dann den klein geschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.*
- Nun die Spaghetti mit dem (leicht cremigen) Wasser zu den Tomaten geben.*
- Erst knapp vor dem Servieren den gewürfelten Mozzarella und nach Geschmack etwas frisches Basilikum untermengen.*