

# Fusilli „Caprese“

## ***Für 4 Personen***

*400 g Fusilli*

*Etwas Salz*

*4-5 Tomaten oder 250g Cocktail-  
Tomaten*

*200 g Mozzarella*

*1 Knoblauchzehe*

*3 EL Olivenöl*

*1 EL Balsamico*

*Salz / Pfeffer*

*1 Bund Rucola-Salat*

1. Fusilli in ausreichend Salzwasser al dente garen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und klein schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Alles in einer Schüssel vermischen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und italienischer Gewürzmischung abschmecken.
3. Fusilli abgießen, noch heiß über die Tomaten-Mozzarella-Mischung geben und gut vermischen. Die Rucolablätter grob schneiden und darunter mischen. Das Ganze noch warm servieren.