

# PASTA PRIMAVERA

Für 4 Personen. Zubereitungszeit circa 15 Minuten

---

250 g Fussili  
3 Tomaten  
1 Kugel Mozzarella  
1 Bund frischer Basilikum  
Aceto Balsamico  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Johannisbeeren nach Bedarf

---

Die Fussili im Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Tomaten und den Mozzarella in Würfel schneiden und mit Öl und Essig anmachen. Das Basilikum zupfen und begeben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Die Johannisbeeren vom Stil lösen und beifügen. Die gekochten Fussili abkühlen lassen (lauwarm) und alle Zutaten gut mischen. Den Salat vor dem Servieren nochmals ziehen lassen.