

Pastashop24.de

LOVE Pasta mit frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln und Rucola

Zutaten für 2 Personen:

250g LOVE Pasta
Frische (Cherry-) Tomaten
(oder geschälte Tomaten aus der Dose)
Ein Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
Peperonigewürz
Rucola
frisch geriebener oder geraspelter Parmesan
Olivenöl
Salz, etwas Zucker



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. .

Knoblauch schälen und klein hacken. Die frischen Tomaten vierteln, den Strunk entfernen. Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 1-2 cm lange Stifte schneiden. Rucola putzen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, etwas Peperonigewürz und Tomaten dazu geben und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Frühlingszwiebeln dazu geben, etwas weiterköcheln lassen und nach Geschmack einen Schuss Olivenöl darunter rühren.

Nudeln mit der Tomatensauce vermengen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Rucola und Parmesan frisch darüber geben.