

Pastashop24.de

Spaghetti mit Tomaten und Rucola

Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti
eine gute Handvoll Kirschtomaten
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Frühlingszwiebeln
junger Rucola
Olivenöl
Salz
frischer Parmesan



Zubereitung:

Chilischote entkernen und kleinschneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Einen guten Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chiliwürfel in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze anschmoren. Kirschtomaten dazugeben und alles zu einer cremigen, sämigen Sauce anschmoren. Eine Handvoll Rucola untermengen, den Rest beiseite stellen.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und tropfnass in die Pfanne geben. Gut vermengen. In eine große, vorgewärmte Schüssel geben und mit dem restlichen Rucola bestreuen.

Frisch geriebenen Parmesan dazureichen.