

Polar's Kochstudio

Spaghetti mit Rucola

Spaghetti mit Rucola

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Spaghetti
500 g Kirschtomate(n)
125 g Rucola, geputzt
3 Knoblauchzehe(n)
4 EL Olivenöl
100 g Parmesan
½ Zitrone(n)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:



Pasta im Salzwasser al dente kochen. 1 Knoblauchzehe schälen, hacken, in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten. 2 Hand voll Rucola in die Pfanne geben und 30 sek. lang braten. Pasta abgießen, in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten halbieren, in eine Schale geben, mit 2 EL Öl beträufeln. 2 Knoblauchzehen schälen, hacken, über die Tomaten streuen. Salzen, pfeffern. Für 2 Minuten auf der höchsten Stufe in die Mikrowelle stellen. Danach mit dem Pürierstab zerkleinern. Den Rest der frischen Rucolablätter über den Spaghetti verteilen. Tomatensauce darüber gießen und Parmesan darüber reiben.

Zubereitungszeit: 15 Minuten