

Rucola - Sauce (Zu Teigwaren)

Kategorien: Grundlagen, Nudelsauce, Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

3	groß.	Fleischtomaten; geschält Klein gewuerfelt
250	Gramm	Rucola; Rauke Sehr grob gehackt
1		Zwiebel; fein gehackt
1		Knoblauchzehe; dito
100	Gramm	Rohschinken; in Streifen
4	Essl.	Olivenoel Salz Pfeffer
100	Gramm	Parmesan; gerieben

Anleitung:

Olivenoel erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin duensten. Schinken Und Tomaten beifuegen, wuerzen und 5 Minuten koecheln lassen. Rucola in die Sauce geben, nochmals kurz koecheln lassen. Die gekochte, bissfeste Teigwaren mit der Sauce vermischen. Den Kaese Separat dazu servieren.