

## Spaghettini mit Tomatenpesto - Rucola und Mozzarella

Kategorien: Teigware, Nudeln, Tomate, Rucola

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Spaghettini
50	Gramm	Getrocknete Tomaten
500	Gramm	Frische Tomaten
2	Bund	Rucola
125	Gramm	Bueffelmozzarella
1		Knoblauchzehe; gepresst
1	klein.	Chilischote
2	Essl.	Parmesan; frisch gerieben
		Olivenoel zum Anbraten
		Salz, Pfeffer
		Zucker

### Anleitung:

Tomaten in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, herausnehmen und haeuten. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein wuerfeln. Getrocknete Tomaten klein hacken. Chilischote entkernen. Knoblauch und Chilischote in Olivenoel anschwitzen, die frischen Tomatenwuerfel sowie etwas Salz und Zucker zugeben und alles im offenen Topf einkochen. In eine Schuessel geben und etwas abkuehlen lassen.

Die Chilischote entfernen. Die getrockneten Tomaten und den Parmesan untermuehren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella wuerfeln. Rucola waschen und an den Stielenden kuerzen. Die Spaghettini in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten kochen, abgiessen und in den Topf zurueckgeben, mit Tomatenpesto, Rucola und Mozzarella vermengen und sofort servieren.