

Tagliatelle alla Rucola

Kategorien: Nudeln, Küche, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

1/2		Zwiebel
4	Essl.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
250	Gramm	Tagliatelle
4		Reife Tomaten
50	Gramm	Parmesankäse, gerieben (L)
1	Essl.	Kräuter, gehackt (Rosmarin, Basilikum und Petersilie)
100	Gramm	Rucola, (nussig schmeckender Salat) (L)

Anleitung:

Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und häuten. Halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit 1 El. Öl nicht zu weich garen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den Kräutern im restlichen heißen Olivenöl anschwitzen. Dann die Tomatenwürfel zugeben und ca. 5-6 Minuten garen. Den Rucola waschen, die harten Stiele entfernen und die Blätter in feinste Streifen schneiden. Die Hälfte davon unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgetropften Nudeln noch heiß mit der Sauce vermischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem restlichen Rucola und Parmesankäse bestreuen.