

#09_RUCCOLA-(kurze)-PASTA-SAUCE

Hierzu passt natürlich die Pasta-Standard-Variante Spaghetti. Wir finden jedoch: kurze Nudeln besser. Idealerweise „Casareccia“, weil die so herrlich die Sauce aufnehmen.

Für 2 Personen

Einkaufsliste: 250 g Nudeln (Casareccia), 3 mittelgroße Knoblauchzehen (wer's nicht so doll damit hat: 2 nehmen), 150 g Bio-Ruccola, 6 bis 8 El Olivenöl, Salz und schwarzer Pfeffer, Parmesan zum bestreuen.

Küchenzeugs: großen Topf, Nudelsieb, beschichtete Pfanne, Küchenmesser, Holzlöffel.

Pack's an:

1. Pasta in einem großen Topf mit etwas Salz al dente kochen.
2. Ruccola waschen, im Nudelsieb abtropfen lassen.
3. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
4. Ruccola grob hacken.
5. Olivenöl in der Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Knoblauch darin glasig dünsten.

Tipp: *Darauf achten, dass der Knoblauch nicht bräunt.*

6. Ruccola in den Pfanne geben, durchmischen und ca. 5 Minuten mit dünsten.
7. Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Ruccola-Sauce mischen.
8. Auf Teller anrichten, etwas Parmesan darüber streuen.