Nudeln mit Cocktailtomaten

Ein preiswertes Gericht aus der mediterranen Küche: Diese Nudeln mit Cocktailtomaten machen zu jeder Tageszeit eine gute Figur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Nudeln (Farfalle)
1 Stk.	Zwiebel (groß)
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
500 g	Cocktailtomaten
100 g	Rucola
40 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Cocktailtomaten die Farfalle Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Cocktailtomaten halbieren, Rucola waschen und putzen und die Hälfte grob zerpflücken.

3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten dazugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten. Nudeln abseihen, gut abtropfen lassen und unter die Tomaten mengen.

4. Zuletzt vorsichtig den Rucola unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Man kann die Nudeln mit Cocktailtomaten anstatt mit Rucola auch mit viel frischem Basilikum zubereiten.