

# Nudeln mit Cocktailltomaten

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a> (Farfalle)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Olivenöl
500 g	Cocktailltomaten
100 g	<a href="#">Rucola</a>
40 g	<a href="#">Parmesan</a>
<a href="#">Salz und Pfeffer</a> (aus der Mühle)	

## Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Cocktailltomaten die Farfalle Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Cocktailltomaten halbieren, Rucola waschen und putzen und die Hälfte grob zerflücken.
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 Cocktailltomaten anstatt mit Rucola auch mit viel frischem Basilikum zubereiten.