Nudeln mit Rucola und Pinienkernen

Gerade im Sommer hat man oft keine Lust, lange am Herd zu stehen. Kein Problem, das sommerlich-leichte Rezept für Nudeln mit Rucola und Pinienkernen ist ganz schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

150 g	Nudeln
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
60 g	Rucola
2 Stk.	Tomaten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Aceto Balsamico
2 EL	Pinienkerne

Zubereitung

1. Für Nudeln mit Rucola und Pinienkernen zunächst die Nudeln in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Rucola waschen, trockentupfen und klein schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

3. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Pinienkerne darin leicht anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Dann das Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Vom Herd nehmen.

4. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und zu dem Knoblauch geben. Tomaten und Rucola

hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Salzen und pfeffern und mit Balsamicoessig abschmecken. Mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Tipp

Die Nudeln mit Rucola und Pinienkernen vor dem Servieren mit etwas frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.