

Pasta mit getrockneten Tomaten und Rucola

Bei diesem schönen, bunten Teller bekommt man doch sofort Appetit, oder? Schönes Rezept für Pasta mit getrockneten Tomaten und Rucola.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

50 ml	Olivenöl
6 Stk.	Knoblauchzehe
10 Stk.	Tomaten (getrocknete)
50 ml	Weißwein
2 EL	Salz
750 g	Nudeln (nach Belieben)
600 g	Rucola
1 TL	Chiliflocken
Nach Belieben	Paniermehl (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Pasta mit getrockneten Tomaten und Rucola zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin al dente garen (gemäß Anleitung auf der Packung), anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Während die Nudeln kochen, den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin goldbraun rösten, die getrockneten Tomaten zufügen und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen. Eine Tasse vom Nudelwasser abschöpfen und mit in die Pfanne gießen. Mit Chiliflocken würzen.
3. Die abgetropften Nudeln mit in die Pfanne geben und vermischen. Rucolablätter waschen und zum Schluss unterrühren. Den Pfanneninhalt in eine vorgewärmte Servierschüssel umfüllen und noch einmal gründlich durchmischen. Vor dem Servieren mit Paniermehl bestreuen.

Tipp

Die Pasta mit getrockneten Tomaten und Rucola kann man anstelle von Paniermehl auch mit geriebenem Parmesan oder einer anderen Käsesorte bestreuen. Kräuter nach Geschmack geben dem Gericht eine noch bessere Note.