

Tomaten-Rucola-Tagliatelle

Die Tomaten-Rucola-Tagliatelle ist ein feines Nudelgericht. Das einfache und preiswerte Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Tagliatelle
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Tomaten
50 g	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
2 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer	
1 Handvoll	Rucola

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf aufkochen. Die Tomaten mit einem scharfen Messer auf der Unterseiten kreuzweise einschneiden, kurz ins Wasser legen, häuten und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Wasser salzen und die Tagliatelle al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken.
4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenstücke zugeben und weich garen. Mit Rotwein ablöschen und das Tomatenmark einrühren. Etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln abgießen und mit der Tomaten-Sauce vermengen. In Pasta-Teller anrichten und

mit Rucola garnieren.

Unser Empfehlung
Tiefer Pastateller
600ml weiß

 [hier bestellen](#)



Tipp

Die Tomaten-Rucola-Tagliatelle gelingt auch mit Tomaten aus der Dose.