

# Spaghetti mit Tomaten-Sugo und Rucola

## Für 4 Portionen

|                           |                            |                           |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 500 g Spaghetti           | 2 Schalotten               | 400 g braune Champignons  |
| 1 Knoblauchzehe           | 200 g Cocktailtomaten      | 4 EL Olivenöl             |
| 2 Prisen Salz             | 1 Prise Zucker             | 1 Schuss Weißwein         |
| 100 g geriebener Parmesan | 2 EL stückige Dosentomaten | $\frac{1}{2}$ Bund Rucola |
| 1 Prise Pfeffer           |                            |                           |

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Die Blätter abzupfen. Den Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter grob schneiden.

Zwei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Die halbierten Cocktailtomaten dazugeben und kurz durchschwenken. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Drei EL geschälte Tomaten aus der Dose untermischen und die Sauce weiter köcheln lassen. Den Parmesan in Späne hobeln oder schneiden. Die Spaghetti abgießen und kurz abtropfen lassen (nicht mit kaltem Wasser abschrecken!), dann in der Sauce schwenken. Die Nudeln mit gutem Olivenöl beträufeln und noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti auf tiefe Teller geben, den Rucola darüber verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.

Frank Rosin am 14. Dezember 2017