

# Spaghetti mit Rucola

## Für 4 Portionen

|                  |                  |                     |
|------------------|------------------|---------------------|
| 500 g Spaghetti  | Salz, Pfeffer    | 150 g Rucola        |
| 4 Zwg. Basilikum | 2 Knoblauchzehen | 200 g Kirschtomaten |
| 4 EL Olivenöl    | 50 g Parmesan    |                     |

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Rucola und Basilikum waschen und trocken schütteln.

Basilikum in kleine Stücke zupfen.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin den Knoblauch glasig dünsten. Dann die Tomaten hinzufügen und kurz anrösten. Parmesan reiben.

Spaghetti abtropfen und mit dem Inhalt der Pfanne, Rucola und Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum und je nach Wunsch mehr Parmesan anrichten.

NN am 29. Dezember 2025