

# Spaghetti mit Rucola und Kirschtomaten



## Zutaten für zwei Personen:

150 g Spaghetti  
50 g Rucola  
10-12 kleine Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl  
Parmesan am Stück

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen, Garprobe machen.
2. Kirschtomaten waschen und vierteln.
3. Rucola waschen, trocken schleudern und grob hacken.
4. Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl und den Parmesan mit einer Reibe bei Tisch bereitstellen.
5. Eine größere Schüssel im Backofen vorwärmen und die fertigen Spaghetti mit dem Rucola und den Kirschtomaten mischen.
6. Die Spaghetti auf vorgewärmte Portionsteller geben, salzen, pfeffern und

mit etwas Olivenöl beträufeln, dann Parmesan darüber hobeln. Sofort auftragen, sie werden schnell kalt.

## Hinweise:

Ein leichtes, sommerliches Essen, eignet sich auch gut als Zwischengericht oder Vorspeise bei italienischer Speisenfolge.

Der Rucola kann kräftig sein, die Kirschtomaten müssen von bester Qualität sein, ebenso wie das Olivenöl, damit das Gericht sich entfalten kann.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin, nach einer Anregung von Jil Sander  
Foto: Walter  
Stand 15.01.2023