



Juli 2022: Tagliatelle mit Rucola

Zutaten:

- » 200g Tagliatelle oder Liebelingsnudeln
- » 150 g Rucola
- » 500 g Cocktailtomaten
- » 1 Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 El Rapsöl
- » 1 El Balsamicoessig
- » 1 El Frischkäse
- » 3 El geriebener Parmesan
- » Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanleitung garen. Rucola putzen, waschen und klein schneiden. Tomaten waschen, und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel scheiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Die Tomaten dazugeben und kurz mitgaren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und zu den Tomaten geben.

Frischkäse einrühren, den Rucola darübergeben und alles verrühren.

Nochmals abschmecken, auf Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.