Schnelle Spaghettini

Nudel-Gerichte » Spaghetti&Linguine

Zutaten (4 Personen)

» 4 getr. Tomate(n)
» 50g Rucola
» 2-3 Knoblauchzehe(n)
» 400g Spaghetti
» Salz & Pfeffer
» 4 EL Olivenöl
» 2 EL Kräuter der Provence
» 50g Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Tomaten in Streifen schneiden. Mit 50ml kochendem Wasser übergießen. Rucola hacken. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden.

2. Spaghetti in kochendem Salzwasser ca. 4min garen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin goldbraun rösten, dann herausnehmen, beiseite stellen und die Kräuter zum Öl geben. Parmesan in Späne hobeln.

3. Nudeln und Tomatenstreifen abgießen, mit Kräuter-Knoblauchöl und Rucola mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Nährwerte: 583kcal/E15g/F18g/KH77g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2122

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke