

Nudeln mit Rucola und Tomaten

Zutaten für 1 Person

- 100g Nudeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 große Knoblauchzehe
- 50g Rucola
- 2 Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Aceto balsamico
- 2 EL Pinienkerne

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser kochen.

Rucola und Tomaten waschen und klein schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Pinienkerne anrösten, herausnehmen.

Dann das Öl in die Pfanne geben und den Knoblauch bei schwacher Hitze anbraten, ohne dass er Farbe nimmt.

Die Nudeln abschütten, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Tomaten und Rucola untermischen. Mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Balsamicoessig zugeben.

Auf dem Teller mit Pinienkernen bestreuen.