

Pasta-Rucola-Salat

Zutaten:

2 Bund Rucola
150 g Kirschtomaten
100 g getrocknete
Tomaten, in Öl eingelegt
100 g schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Zucker
3 EL Balsamico
5 EL Olivenöl
300 g Spaghettini
50 g Parmesan

Zubereitung:

Rucola waschen, trocken schleudern und die Blätter einmal halbieren. Die Tomaten vierteln, von den getrockneten Tomaten das Öl abtropfen lassen und in 1 cm starke Streifen schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Balsamico und Olivenöl zu einem Dressing vermischen. Die Spaghettini in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und noch warm mit den vorbereiteten Tomaten, Oliven und dem Dressing mischen. Zuletzt den Rucola untermischen und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.