Spaghetti in feiner Parmesan-Sahnesauce mit Rucola und Pinienkerne

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Das brauchst du

500 g Spaghetti

20 g Pinienkerne

Stück(e) Strauchtomaten

30 g Rucola

Etwas Let´s Do Pasta

Für die Sauce

1 Stück(e) Schalotte

1 Stück(e) Knoblauchzehe, gepresst

1 Esslöffel Olivenöl

300 ml Schlagsahne

150 g Parmesan, fein gerieben

Etwas Let`s Do Pasta

So geht´s

1.

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen, abschütten und dabei 50 ml Kochwasser auffangen. Kochwasser mit den gegarten Nudeln vermengen.

2.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldgelb rösten.

3.

Schalotte schälen, sehr fein würfeln und mit Knoblauch in einer beschichteten Pfanne mit Öl andünsten. Sahne und 130 g Parmesan zugeben, bei kleiner Hitze schmelzen lassen, würzen und abschmecken.

4.

Tomate waschen, vierteln, das weiche Innere entfernen und das Tomatenfleisch fein würfeln. Rucola waschen und trocknen.

5.

Spaghetti und Sauce auf 4 Tellern verteilen, mit Tomatenstückchen und Rucola dekorieren und mit Ostmann Let´s Do Pasta bestreuen.

Guten Appetit!

Tipp: Ciabatta-Brot