

Pasta mit Pinienkernen, Rucola und Kirschtomaten

Zutaten für 2 Portionen:

150g frische Pasta
75g Rucola
2 EL Pinienkerne
2 Frühlingszwiebeln
je 75g Kirschtomaten rot & gelb
ca. 50g Parmesan
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rucola putzen.
Frühlingszwiebeln in schräge dünne Scheiben schneiden.
Kirschtomaten halbieren.
Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Wenn Die Pinienkerne leicht Farbe nehmen, die Lauchzwiebeln zugeben, die Hitze minimieren und die Zwiebeln auch leicht anbraten.
Einen großen Topf mit Wasser aufstellen und stark salzen.
Die Hälfte der Kirschtomaten zugeben und kurz anschwitzen.
Etwa 2 EL Olivenöl zugeben und etwa 2 Min. ziehen lassen.
Rucola und restliche Kirschtomaten zugeben.
Die Pasta ins kochende Wasser geben und mit einer Nudelzange mit etwas Nudelwasser in die Pfanne auf den Rucola geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Pasta schwenken und direkt anrichten.
Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Nudelteig ...einfach und schnell selbst gemacht

Wer einmal selbst gemachte Pasta gegessen hat, weiß: "Selbst gemacht schmeckt besser".

Zutaten für 4 Portionen:

250g Hartweizenmehl
75g Mehl
3 Eier
3 EL Olivenöl
Salz
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Hartweizenmehl und Mehl in eine Schüssel geben und leicht vermengen, Eiern, Öl, 1 Prise Salz und 2-4 EL lauwarmen Wasser zu einem mittelfesten Teig verkneten. Der Teig darf nicht an den Fingern kleben. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten. Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Std. ruhen lassen.