

# RUCOLA TOMATE KRÄUTER SPAGHETTI

## Zutaten

2 TL Thymian getrocknet  
1 TL Oregano getrocknet  
1/2 - 3/4 TL Salz  
ca. 20 Umdrehungen Pfeffer (aus der Mühle)  
6-7 EL Balsamico Essig

1 Bund (ca. 50 g) Rucola, Stielenden entfernt und halbiert  
1 Bund/Topf frischen Basilikum grob geschnitten  
250 g Kirschtomaten oder Tomaten eurer Wahl (halbiert)

500 g Spaghetti oder andere Nudeln  
1/2 TL Salz für das Nudelwasser

5-6 EL gutes Olivenöl

Parmesan gerieben (so viel ihr wollt)

## Zubereitung

- 1) Einen großen Topf mit Wasser füllen, 1/2 TL Salz reingeben und zum Kochen bringen.
- 2) Eine große Schüssel nehmen (in der die Spaghetti auf den Tisch kommen) und alle Zutaten nach der obigen Reihenfolge bis zu den Spaghetti hineingeben und zusammen mischen. Zur Seite stellen.
- 3) Das Spaghetti ins kochende Wasser hineingeben und nach der Packungszeit kochen, bis sie bissfest sind.
- 4) 5-6 EL Olivenöl in die große Schüssel geben und mit Rucola und der Tomatenmischung gut durchmischen.
- 5) Die fertig gekochten Spaghetti abseihen, und ein wenig von dem Kochwasser aufheben (VORSICHT sehr heiß!).
- 6) Sofort die Spaghetti in die Tomaten-Rucola-Mischung hineingeben und gut durchmischen.

- 7) Nun kann man entweder noch etwas mehr Balsamico dazugeben oder ein wenig Kochwasser.
- 8) Die Spaghetti sofort servieren und mit viel geriebenem Parmesan genießen.

TIPP: Man kann alles Mögliche in dem Gericht untermischen um es zu variieren, z.B. Oliven, Schinken, Garnelen, geröstete Pinienkerne, Walnüsse, usw.

Ich gebe immer ein extra Portion Pfeffer oder Chili drauf.

Lasst es euch schmecken! Guten Appetit!

**KÜCHENSCHMIDE**

