

Rucola - Penne



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Penne Rigate / Röhrennudeln	400 g
Rucola / Ruccola	100 g
Pecorino (Käse)	50 g
Parmesan	80 g
Speiseöl / Öl	2 EL (Esslöffel)
Pinienkerne	30 g
Ricotta	50 g

Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen (ca. 10 min). Inzwischen Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Pecorino und Parmesan reiben. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Pinienkerne darin bei kleiner Hitze goldgelb rösten. Penne, Pecorino, Parmesan dazu geben. Unter Rühren den Käse in ca. 3-4 min schmelzen lassen. Ricotta in Flöckchen und den Rucola zufügen, gründlich untermischen und in 2-3 min erwärmen. Mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-149-Rucola-Penne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at