

Zitronen Spaghetti mit Rucola und Cherrytomaten

Zutaten für 4 Personen:

250 gr Spaghetti
150 gr Cherrytomaten
Rucola
1 EL Kapern
1/2 Zitrone
Chili, Pfeffer, Salz
Knoblauch, Parmesan

Zubereitung:

Spaghetti nach Anweisung al dente kochen, inzwischen Tomaten und Rucola waschen, Tomaten halbieren, Zitrone heiß abspülen, Knoblauch und Chili hacken, Parmesan reiben.
Olivenöl erhitzen und dann Knoblauch, Chili, Tomaten und Kapern anrösten. Zitronenzeste dazugeben, mit Nudelwasser ablöschen und nach Geschmack würzen.
Spaghetti in die Pfanne geben und den Rucola unterheben. Mit Parmesan bestreuen und alles schmecken lassen.....
Zum Schluss die Sahne dazu geben.

Wir wünschen „Guten Appetit“

