



Zutaten für 2 Personen

300 g Tagliatelle
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
8 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
10 Kirschtomaten
Olivenöl
etwas scharfes Öl (wenn man möchte)
1 Bund Rucola
Parmesan
Salz
Pfeffer



Sommer-Pasta mit Rucola

Zubereitung

Zucchini und Aubergine waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. In Öl eingelegte getrocknete Tomaten etwas abtropfen lassen und ebenfalls grob würfeln.

Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini, Aubergine und den Knoblauch darin 7 Minuten dünsten. Zum Schluss die getrockneten Tomaten und die Kirschtomaten hinzugeben und warm werden lassen. Wenn man möchte kann man noch einen Schuss scharfes Olivenöl hinzugeben. Wir haben großes Glück, dass mein Schwiegerpapa uns immer mit selbstgemachtem scharfen Öl versorgt – an dieser Stelle, danke schön, lieber Schwiegerpapa!! :-). Aber nun weiter geht's: Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen und zum Gemüse geben. Die Hälfte des Rucola ebenfalls zum Gemüse geben und mit den Nudeln schnell vermischen. Die Pasta auf den Tellern anrichten, mit Rucola und Parmesan servieren.