

PASTA MIT KLEINEN POLPOS, OLIVEN UND RUCOLA

PASTA MIT KLEINEN POLPOS, OLIVEN UND RUCOLA

Diese Spaghetti sind ganz schnell gezaubert - 5 Minuten bis das Nudelwasser kocht, dann noch knapp 10 Minuten bis Polpos und Nudeln auf dem Teller sind. Super lecker und diese unkomplizierte Pasta mit kleinen Polpos, Oliven und Rucola passt perfekt in den Sommer oder Frühling... oder zu allen anderen Tagen an denen man vom Sommer träumen will!



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

200g in Öl eingelegte kleine Polpos (ca. 8-10 Stück, Abtropfgewicht 110g)

50g schwarze oder grüne Oliven (entsteint und in Scheiben geschnitten)

1 Handvoll Rucola

7-8 bunte Datteltomaten

Salz & Pfeffer

3-4 Knoblauchzehen

2 Frühlingszwiebeln oder ein kleines Bund frisches Basilikum (beides passt wunderbar)

etwas Parmesankäse oder Pecorino

250g Spaghetti (oder andere Nudeln)

ZUBEREITUNG:

Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. Wenn die Nudeln im Wasser sind die Polpos je nach Größe etwas zerteilen und mitsamt dem Öl in die Pfanne geben. Stark erhitzen und direkt die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden und beides dazugeben. Sobald der Knoblauch Farbe bekommt die Hitze deutlich reduzieren (hier Stufe 5 von 9) und die Olivenscheiben untermengen. Die Datteltomaten halbieren kurz mit braten lassen.

Jetzt den Rucola dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles nochmal durchmischen und abschmecken.



Die Nudeln abseihen. Den Inhalt der Pfanne unterheben. Alle Nudeln sollten gleichmäßig dünn von Öl bedeckt sein.

Auf dem Teller anrichten und mit etwas frisch geriebenem Käse garnieren.



Fertig!





© katha-kocht!