

PENNE MIT ZIEGENKÄSE

PENNE MIT ZIEGENKÄSE

Wenn es schnell gehen soll und nur für mich alleine ist gibt es auch mal etwas vegetarisches. In diesem Fall Penne mit einer Ziegenkäsesauce, Oliven, Rucola und Tomaten. Zugegeben, nachdem dich über das Ganze reichlich Pecorino gerieben habe sieht man auf dem Foto nicht mehr so viel von der Pasta – aber lecker war's.



Zutaten für 2 Personen:

150g Penne

2 Tomaten

125g Ziegenfrischkäse

2 Hand voll Rucola

2 Hand voll schwarze Oliven

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

etwas frisch geriebener Pecorino

Olivenöl

Zubereitung:

Die Pasta in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanleitung kochen (hier 10 Minuten).

In dieser Zeit werden Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel geschnitten und in etwas Olivenöl angeschwitzt. Sobald die Zwiebel glasig wird rühre ich den Ziegenkäse ein. Oliven und klein gehackte Tomaten dazugeben. 1 Tasse Nudelwasser abschöpfen und in die Sauce rühren damit sie schön cremig wird. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Im Topf mit der Sauce vermischen. Erst jetzt den gewaschenen und trocken geschüttelten Rucola untermengen.

Anrichten und „etwas“ Pecorino darüber reiben.

Fertig!

