PASTA

Cuori mit Tomaten & Rucola

15 Minuten / leicht / Für den Valentinstag

„Liebe geht durch den Magen“ – getreu der Redewendung ist es immer schön von seiner besseren Hälfte ein leckeres Gericht gekocht zu bekommen, sei es zu einem besonderen Anlass oder einfach nur im Alltag. Mit diesem Rezept gewinnt ihr jedes Herz!

ZUTATEN

500 g mittelgroße Tomaten
1 Bund Rucola
100 g Parmigiano Reggiano
540 g Cuori-Herzpasta mit Büffelmozzarella
5 EL Olivenöl
4 EL Balsamicoessig
200 g Ricotta
Salz, Pfeffer nach Geschmack

TIPP: Burrata

ZUBEREITUNG

Einen Topf mit genügend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tomaten in der Zwischenzeit achteln und zur Seite legen. Rucola in 2 cm lange Stücke schneiden und den Parmigiano Reggiano grob hobeln. Die Cuori 4-5 Minuten kochen lassen. Beim kochen etwas Nudelwasser beiseite stellen. Die gekochten Nudeln gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen die Tomaten dazu geben und in dem Olivenöl schwenken, je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cuori und das Nudelwasser dazu geben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Den Rucola mit Olivenöl und Balsamicoessig verfeinern und auf dem Teller anrichten. Die Pasta mit der Soße dazugeben und mit etwas Parmigiano Reggiano bestreuen. Unser Geheimtipp: eine Kugel Burrata zu dem Rucola geben und genießen. Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Cuori – Herzpasta mit Büffelmozzarella von Surgital, Parmigiano Reggiano von Montanari Gruzza, Olivenöl extra Vergine von Bono Olio und Burratina von Sabelli

BUON APPETITIO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte