



UNSER LIEBLINGSREZEPT

Spaghetti mit Rucolacreme

Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 250 g Cocktailtomaten
- 250 g Frischkäse
- 4 EL Naturjoghurt
- 2 Handvoll Rucola
- 2 TL Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, bis sie al dente sind.

In der Zwischenzeit den Frischkäse, Joghurt und den Rucola zusammen mit etwas Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürieren, bis der Rucola zerkleinert ist. Nicht zu lange mixen, da der Rucola schnell bitter wird.

Die Cocktailtomaten halbieren und mit dem Öl kurz in der Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Nudeln hinzugeben, anschließend die Rucolamasse zu den Nudeln und den Tomaten in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und kurz anbraten. Anschließend sofort servieren.