

## Rezept

# Rucolanudeln mit Chilibröseln

Ein Rezept von Rucolanudeln mit Chilibröseln, am 09.06.2026

## Zutaten

Salz	Pfeffer
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1/2</b> große rote Chilischote
<b>1</b> Scheibe Toastbrot	<b>50 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl)
<b>100 g</b> 5-Minuten-Spaghetti	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>30 g</b> Rucola	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. 1 l Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote waschen, putzen, entkernen und hacken. Das Toastbrot fein zerbröseln. Die getrockneten Tomaten hacken, das Öl dabei auffangen.
2. Nudeln im kochenden Salzwasser garen. Olivenöl erhitzen. Rucola waschen und abtropfen lassen. Knoblauch, Chili und Toastbrösel im heißen Öl unter Wenden braten. Tomaten mit ihrem Öl und dem Rucola kurz mitbraten.
3. Nudeln bis auf 1-2 EL Wasser abgießen, abtropfen lassen und mit etwas Kochwasser in die Pfanne geben. Alles vermengen und mit Salz abschmecken.