Rezept

Schnelle Tomaten-Rucola-Nudeln

Ein Rezept von Schnelle Tomaten-Rucola-Nudeln, am 31.05.2025

Zutaten

6	Tomaten
2 Bund	Rucola
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Knoblauchzehen
500 g	schmale Bandnudeln (Kühlregal)
4 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen, grob zerzupfen.

---

2. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser bissfest garen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Tomaten darin mit dem Knoblauch 2 Min. anbraten, kräftig salzen und pfeffern. Die Nudeln mit dem Rucola unter die Tomaten mischen. Mit Aceto balsamico würzen und mit Pfeffer übermahlen.