

Rezept

Toskana-Pasta

Ein Rezept von Toskana-Pasta, am 25.03.2023

Zutaten

200 g Spaghetti (ersatzweise auch andere Nudeln)	Salz
2 Knoblauchzehen	80 g Frühstücksspeck (Bacon, in Scheiben)
80 g Rucola	3 EL Olivenöl
1 Bio-Limette	1 Glas Kapern (Abtropfgewicht 35 g)
1/2 TL Sambal Oelek	2 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Dann in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen.

2. Inzwischen Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Frühstücksspeck quer in feine Streifen schneiden.

3. Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern oder mit Küchenpapier gut trockentupfen. Die Blättchen ebenfalls quer in feine Streifen schneiden.

4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Speck und Rucola darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten, dabei ab und zu umrühren.

5. Limette heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben, 2 EL Saft auspressen. Beides mit den Kapern (samt der Flüssigkeit) in die Pfanne geben und unter die Rucolamischung rühren.

6. Zum Schluss die abgetropften Nudeln untermischen und alles noch 3-4 Min. braten. Mit Salz und Sambal Oelek abschmecken und mit dem Parmesan bestreut servieren.