

Penne mit Rauke bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Penne, 100 gr Butter, 200 gr Rauke-Blätter (Rucola), 100 gr Pecorino, 3 Tomaten, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Rauke waschen, gut abtropfen und grob in Stücke schneiden, Tomaten würfeln und die Stielansätze entfernen, den Pecorino grob reiben.

Die Zubereitung:

Die Penne in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und im Topf wieder auf den Herd stellen. Die Butter zugeben und schmelzen lassen, Rauke und Tomatenwürfel zugeben und erhitzen, bis die Rauke zusammenfällt. Die Hälfte des Pecorino unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Pecorino zum Darüberstreuen sofort servieren.

Guten Appetit!