

ZUBEREITUNG

SPAGHETTI MIT RUCOLACREME



SCHRITT 1

Zuerst die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Knoblauch klein hacken. Die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und vierteln.

SCHRITT 2

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch sowie die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Das Ganze mit Weinbrand ablöschen.

SCHRITT 3

Den fein gehackten Rucola und die geviertelten Tomaten dazugeben und alles mit anschwitzen. Die Sahne angießen und alles einige Minuten aufkochen.

SCHRITT 4

Mit den Spaghetti vermischen und nach Geschmack würzen. Zum Schluss nochmal erhitzen und auf tiefen Tellern anrichten.

Fertig zum Servieren!

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g CUCINA® Spaghetti

250 g Rucola

150 g Datteltomaten

500 ml MILFINA®

Schlagsahne

2 Knoblauchzehen

CANTINELLE® Natives

Olivenöl Extra

0,2 l DIPLOMAT®

Weinbrand 36 % vol.

1 Zwiebel, rot

Salz und LE GUSTO® Pfeffer

