

Zubereitung

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Währenddessen den Knoblauch fein hacken und mit Oliven in Olivenöl anbraten. Die gekochte Pasta abgießen und in die Pfanne geben. Rucola unterheben, Parmesan darüberstreuen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Für zusätzlichen Geschmack Chili-Flocken oder frische Kräuter wie Basilikum oder Petersilie hinzufügen.



Dana Tentis | Pixabay

Zutaten für 4 Personen

- 400g Pasta nach Wahl (z.B. Spaghetti)
- 100g Rucola
- 100g schwarze Oliven (entsteint)
- 50g frisch geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer