

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr spaghetti 1 bakje verse
Cherry tomaten 1 zak verse
Rucola salade 3 teentjes knoflook
(geperst) 2 chili pepertjes
(gedroogd) f 1 vers pepertje (fijn,
zonder zaad) Olijfolie 100 gr
Parmezaanse kaas (geraspt)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee



Pasta aglio olio met tomaten, rucola en Parmezaan

Dit is een wel hele bekende Italiaanse pasta die wereldwijd heel veel wordt gegeten. Wij hadden hem gegeten in de tuin want het was eens mooi weer. Hij is lekker pittig, maar ook romig door de olijfolie. Echt een lekker licht lunchgerecht met wat pit en heel snel klaar.

Hulpmiddelen

Kookpan

Bereidingswijze

Kook de spaghetti al dente zoals is aangegeven op de verpakking. Cherry tomaten wassen en in partjes van 4 snijden. Knoflookteentjes persen. Flink olijfolie in de pan, tomatenpartjes, knoflook en pepertjes toevoegen en beetje laten roosteren op hoog vuur. Gekookte spaghetti in de pan en alles goed door elkaar roeren. De zak rucola openen, zo nodig wat bijnijden en over de borden verdelen. Spaghetti op de rucola leggen, nog een beetje olijfolie erover (zo wordt het lekker romig), geraspte Parmezaanse kaas erover en je hebt een heerlijk bordje Italiaanse pasta.

Serveertips

Lekker met gevulde tomaten of salade.