

# Spaghetti - Rucola - Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan



Spaghetti zweimal durchbrechen und nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen.

Während die Spaghetti kochen, die getrockneten Tomaten kleinschneiden. Zusammen mit dem Öl aus dem Glas plus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in eine große Salatschüssel geben.

Die Spaghetti abschütteln und noch heiß in das Dressing geben. Immer wieder umrühren und erkalten lassen. Hier kann es sein, dass man Essig und Öl nachgeben muss, da die Spaghetti die Flüssigkeit aufsaugen. Sie müssen noch gut im Dressing schwimmen, wenn sie kalt sind.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan auf einer groben Küchenreibe reiben und unterheben. Den Rucola waschen, trocken schleudern und etwas zerkleinern. Dann ebenfalls zugeben und unterheben. Die Pinienkerne anrösten, zufügen und vorsichtig unterheben. Sofort servieren.

## Zutaten für 6 Portionen:

400 g	Spaghetti
Salz	
1 Glas	Tomate(n), getrocknete, in Öl eingelegte
Olivenöl	
	Balsamico
	Salz
	Pfeffer
2 Bund	Rucola
200 g	Parmesan, frischer
50 g	Pinienkerne

**Rezept von: bostgt**