



## Sommer-Penne mit Kirschtomaten und Rucola

### Zutaten für 2 Personen:

250 g Penne

250 g bunte Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen

1 Handvoll Basilikum

2 Handvoll Rucola

40 g Pinienkerne

Olivenöl

Parmesan



### Zubereitung:

Penne in kochendem Salzwasser al dente garen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren und in 3 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch schälen, fein hacken oder pressen und zu den Tomaten geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Basilikum grob zerrupfen und ebenfalls hinzufügen. Kurz köcheln lassen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne knusprig rösten.

Penne abtropfen, dabei etwas Pastawasser auffangen. Pasta zu den Kirschtomaten in die Pfanne geben und ein wenig Pastawasser hinzufügen, so dass die Pasta schön cremig wird. Kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Rucola hinzufügen und mit der Pasta vermengen.

Penne in tiefen Teller anrichten und mit dem Pinienkernen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

© Flavoured with Love ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))