



Fiorentini Rucola mit Olivenöl

Einfach frühlinghaft

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Fiorentini Rucola
- extra reines Olivenöl von Le Colline Lubrense
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Zitrone nach Geschmack
- 50 - 100 g Rucola
- Balsamico
- Parmesan

Zubereitung

1. Fiorentini Rucola al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze in satt Olivenöl goldbraun anbraten. Von der Herdplatte nehmen.
3. Den Rucola waschen, evtl. mundgerecht halbieren
4. Die Pasta abgießen und in die Pfanne mit dem Knoblauch-Olivenöl geben und vermischen; mit Pfeffer und Salz würzen
5. Nach Geschmack ein wenig Zitronensaft hinzugeben oder gleich das Olivenöl mit Zitrone von Le Colline Lubrense benutzen
6. Die Rucolablätter als Topping auf die Pasta geben mit Balsamico beträufeln und mit Parmesan bestreuen