

Pappardelle mit Rucola-Sahne-Sauce



Mit würziger Sauce

Echt italienische Pasta. Pappardelle.

Mit einer leckeren Sauce mit Rucola und Sahne.

Ich habe die Sauce bewusst nicht püriert, um ein Pesto zu erhalten. Ich wollte den Rucola somit stückig essen.

Und natürlich passt viel Knoblauch zum Rucola in die Sauce.

Und Parmigiano Reggiano kommt sowohl gerieben in die Sauce als auch vor dem Servieren zum Garnieren auf das Gericht.

Für 2 Personen

- 375 g Pappardelle
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)

- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Pasta nach Anleitung zubereiten.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Rucola darin andünsten.

Mit Sahne ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Etwas frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Rucola mit der Sauce darüber geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!