Penne ricce mit Rucola-Pesto

Penne ricce, das sind keine röhrenförmigen Penne wie man sie kennt, sie sind aus eingerollten und gerillten Teigplättchen geformt, das gibt ihnen eine offene Form, an der ein Pesto besonders gut haftet. Hergestellt werden sie von Agnesi in Ligurien, sie sind auch in der Migros zu finden.

Der Pesto mit dem feinbitterem Rucola wird mit eingelegten, getrockneten Tomaten ergänzt, ihr lieblicher Geschmack pariert Bitterkeit ohne den Geschmack des Rucola zu überdecken. Dazu geröstete Mandelstifte und und natürlich Parmesan und Olivenöl. Ein kräftiges Pastagericht, die mit klein gewürfelten, frischen Tomaten bestreut, noch besser schmeckt.

Zutaten (2-3 Portionen)

80g	Penne ricce (pro Portion)
40g	Rucola
20g	Mandelstifte
3	eingelegte Dörrtomaten
20g	Parmesan
3El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl (zum Fertigstellen)
1-2	Piccadilly-Tomaten

Zubereitung

Mandelstifte in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie schöne Röstspuren zeigen.

Rucola grob hacken. Ein paar schöne Rucolablätter für die Dekoration beiseite legen. Gedörrte Tomaten zu Würfeln schneiden.

Rucola, Tomaten, Mandeln und 3El Olivenöl in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Es sollte eine weiche, aber feste Masse entstehen (ev. noch etwas Olivenöl zugeben).

Parmesan fein raspeln und unter den Pesto mischen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Penne ricce in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Piccadilly-Tomaten klein würfeln.

Pfanne kurz auswaschen und wieder etwas anwärmen, einen Schuss Olivenöl in die Pfanne geben, die Penne ricce und den Pesto zugeben und gut vermischen. 1-2 Esslöffel Pastawasser untermischen.

Pnne anrichten, mit den Tomatenwürfelchen bestreuen und mit den beiseite gelegten Rucolablättern dekorieren. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

STAINLESS
STEEL