



## 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 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.

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







