

Spaghetti mit Cherry-Tomaten und Rucola

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Hannelore Schärer aus Speicher im Kt. Appenzell)

Zutaten: (4 Pers.)

- 500 g Spaghetti
- ½ dl Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- ½ Peperoncino, entkernt und in feine Scheiben geschnitten
- 500 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 1 TL Salz (plus zusätzliches Salz für das Spaghetti-Wasser)
- 1 TL Zucker
- wenig Pfeffer
- 50 g Rucola
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Teigwaren in Salzwasser «al dente» kochen.

Das Olivenöl zusammen mit der Butter in einer grossen Pfanne erwärmen. Den Knoblauch darin andämpfen. Dann die Tomaten und den Peperoncino dazu geben. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die heissen Spaghetti auf die Teller geben. Die Sauce mit den Cherry-Tomaten darauf verteilen und zum Schluss noch den Rucola darüber geben. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.