

## Spaghetti punto

Zutaten:

Spaghetti

getrocknete Tomaten in Öl

Pinienkerne

Ruccola

etwas Knoblauch

etwas Parmesan

In einer Pfanne die Pinienkerne in dem abgegossenen Öl der getrockneten Tomaten leicht anrösten, etwas frischen Knoblauch dazu.

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Jetzt kommen die all dente gekochten Spaghetti dazu. Alles mit einer Spaghettizange schön vermischen. Zum Schluss wird der gewaschene Ruccola untergehoben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. - Guten Appetit!