Spaghetti mit Rucola (Rauke)

Ganz einfach, aber verblüffend gut: rohe Tomaten und Rauke verleihen Frische, Chili sorgt für Feuer und grob gehackte Mandeln geben Biss.

Für vier Personen:

350 g dünne Spaghetti
Salz
3 Fleischtomaten
100 g Rauke (Rucola)
4 EL bestes Olivenöl
Pfeffer
2-3 EL gehackte Mandeln
2-4 Knoblauchzehen
1-2 getrocknete rote Chilis

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Rauke hacken. Beides mischen, mit zwei Löffeln Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Das restliche Öl erhitzen, Mandeln, gehackten Knoblauch und zerbröselte Chilis darin kurz dünsten, die abgetropften Nudeln darin schwenken. Schließlich neben dem Feuer Tomaten und Rauke untermischen und sofort servieren.

Tipp: In tiefen, vorgewärmten Tellern servieren. Wer mag, reibt sich bei Tisch frischen Parmesan über seine Portion.