

## **Spaghettini mit Tomatenpesto, Rucola und Mozzarella**

200 g Spaghettini  
50 g getrocknete Tomaten  
500 g frische Tomaten  
2 Bund Rucola  
125 g Büffelmozzarella  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 kleine Chilischote  
2 EL Parmesan, frisch gerieben  
Olivenöl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, Zucker

Tomaten in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, herausnehmen und häuten. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Getrocknete Tomaten klein hacken. Chilischote entkernen. Knoblauch und Chilischote in Olivenöl anschwitzen, die frischen Tomatenwürfel sowie etwas Salz und Zucker zugeben und alles im offenen Topf einkochen. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Chilischote entfernen. Die getrockneten Tomaten und den Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella würfeln. Rucola waschen und an den Stielenden kürzen. Die Spaghettini in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten kochen, abgießen und in den Topf zurückgeben, mit Tomatenpesto, Rucola und Mozzarella vermengen und sofort servieren.