



Pecorino-Rucola-Spaghetti

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in Bona-Olivenöl glasig anschwitzen, den Rucola (ein wenig zum darüberstreuen aufheben) dazugeben und kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den geraffelten Pecorino sowie Creme Fraiche unterrühren. Wenn die Soße zu dick ist mit etwas Milch verdünnen.

Die Soße auf die al dente gekochten Spaghetti geben und mit frischem Rucola bestreuen. D

as Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 10 dag Rucola, in Streifen geschnitten
- 10 dag Pecorino, fein geraffelt
- 1 B. Creme Fraiche
- etwas Milch
- Salz, weißer Pfeffer
- Bona-Olivenöl
- Spaghetti