



## Pasta mit Rucola, Salami und Pinienkernen

### Zubereitung

1. Wasser aufsetzen, leicht salzen und zum Kochen bringen. Die Pasta in das kochende Wasser geben.
2. Die Salami in Viertelscheiben schneiden und in etwas Öl in einer großen Pfanne anbraten.
3. Die Pinienkerne und den gepressten Knoblauch zugeben.
4. Wenn die Pinienkerne leicht braun werden, ca. eine Hand voll Parmesan in die Pfanne streuen und gut umrühren.
5. Sobald der Parmesan zerschmolzen ist, mit dem Weißwein ablöschen und unter Umrühren einkochen lassen.
6. Die Weißweinsauce mit Salz, Pfeffer und - wer es gerne würzig mag - mit einer Chilischote würzen.
7. Die Pasta abgießen und in die Pfanne geben. Alles gut durchmischen.
8. Den Rucola waschen und abwechselnd immer eine Schicht Rucola und Pasta auf den Teller geben.
9. Mit einigen Rucolablättern dekorieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Fertig! Ein schnelles und wunderbar einfaches Sommerrezept.

### Zutaten

2-3 Personen

300g Pasta

100g Salami

1 Pk. Rucola

100g geriebener Parmesan

100 ml Weißwein

50g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Chili, Öl

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Simone Schöllhuber.**