

## **Fettuccine al peperoncino con formaggio e rucola**

(pikante Eipasta mit Käse und Rauke)

250g Fettuccine al peperoncino  
5 EL bestes Olivenöl  
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 Bund Rucola, in feine Streifen geschnitten  
Salz u. schwarzen Pfeffer aus der Mühle  
100g frisch gehobelten Pecorino oder Parmigiano

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin leicht anbräunen. Die Fettuccine in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten kochen lassen. Nun die abgetropfte Pasta mit in die Pfanne geben, die Hälfte vom Rucola und vom Käse zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchschwenken. Die Pasta in eine vorgewärmte Servierschüssel umfüllen und mit dem restlichen Rucola und Käse bestreut servieren.

Buon appetito!

