**Orecchiette met kerstomaatjes en rucola**

Nodig voor 2 personen:

200 gram orecchiette

2 takjes rozemarijn

Zout

Peper

250 gram kerstomaatjes

40 gram rucola

150 gram ontbijtspekreepjes

100 gram geraspte parrano kaas

Bereiding:

Kook de pasta in ruim kokend water met zout en de rozemarijn beetgaar. Halveer intussen de schoongemaakte tomaatjes. Snijd de schoongemaakte rucola in stukjes van ca. 3 cm. Verhit een koekepan en bak de spekreepjes zachtjes krokant uit. Voeg de tomaatjes toe en laat die, al omscheppend, in ca. 1 minuut warm worden. Giet de pasta af in een vergiet en doe hem terug in de pan. Schep het tomatenmengsel en de rucola erdoor. Breng pittig op smaak met zout en peper en geef de kaas erbij.