

Pasta alla Caprese

Mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Zitronenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

500g kurze Nudeln (Farfalle oder Maccheroni)

250g Ricotta

80g schwarze Oliven ohne Stein

400g Kirschtomaten

1 BIO-Zitronen

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

Salz Pfeffer

Zubereitung Pasta (ca. 20 Min.):

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen

Zitronen mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen die Schale abreiben und Saft auspressen

Beides mit Ricotta verrühren

Oliven halbieren (evtl. entsteinen) und in dünne Scheiben hacken

Tomaten waschen und halbieren

Basilikum kalt abbrausen, gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob zerpfücken

Tomaten, Oliven, Basilikum und den Ricotta in Flöckchen in eine große Servierschüssel geben

Kräftig salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl beträufeln

1 Kelle vom Nudelwasser angießen

Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und zufügen

Alles vermischen