

Cremige SOMMERPASTA



MIT ERBSEN & ZITRONEN-RICOTTA ♥

für
4 PERSONEN



*Mein schnelles Lieblingsgericht
für warme Tage – frisch, cremig und
voller Sommeraromen!*



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 400 g Pasta
- 250 g Ricotta
- 200 g TK-ErbSEN
- 1 Bio-Zitrone
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frischer Basilikum



ZUBEREITUNG

- 1 Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen.
- 2 Das Wasser großzügig salzen.
- 3 Die Pasta nach Packungsanleitung bissfest garen.
- 4 Etwa 200 ml Nudelwasser vor dem Abgießen auffangen.
- 5 Die Nudeln anschließend abgießen.
- 6 Während die Pasta kocht, die TK-ErbSEN für etwa 3–4 Minuten in leicht gesalzenem Wasser garen.
- 7 Danach abgießen und kurz beiseitestellen.
- 8 Die Bio-Zitrone gründlich heiß abwaschen.
- 9 Die Schale fein abreiben.
- 10 Anschließend die Zitrone halbieren.
- 11 Den Saft vollständig auspressen.
- 12 Das Olivenöl in einer großen Pfanne leicht erwärmen.
- 13 Den Ricotta hineingeben.
- 14 Parmesan hinzufügen.
- 15 Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren.
- 16 Alles vorsichtig verrühren.
- 17 Nach und nach etwas vom aufgefangenen Nudelwasser dazugeben.
- 18 So lange rühren, bis eine wunderbar cremige Sauce entsteht.
- 19 Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 20 Die gekochte Pasta direkt zur Sauce geben. Die Erbsen hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermengen.
- 21 Falls die Sauce noch etwas zu dick sein sollte, nochmals etwas Nudelwasser unterrühren.
- 22 Auf Tellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen, mit frischem Basilikum garnieren. Nach Belieben noch etwas Zitronenabrieb darüber geben. Sofort servieren und genießen.



TIPP: Mit gerösteten Pinienkernen oder Zitronenscheiben servieren – das bringt noch mehr Sommerfeeling!

