



Pasta mit Zucchetti und Zitronen

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

2	EL	Olivenoel	
500	gr	Zucchetti	(gelbe oder grüne)
1/2	Stk	Bio-Zitrone	
4	EL	Kapern	
2 Zweiglein		Pfefferminze	
3/4	TL	Salz	
	wenig	Pfeffer	
500	gr	Pappardelle	
150	gr	Pecorino romano (grob gerieben)	
50	gr	Ricotta	
2	EL	Olivenoel	
1/2	Stk	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft	
3/4	TL	Salz	
1/2	TL	schwarzer Pfeffer	
500	gr	gelbe oder grüne Zucchetti	
75	gr	Ricotta	
3 Zweiglein		Pfefferminze, Blätter abgezupft	

Zubereitung

1) Zucchetti

Vorbereiten: gelbe/ grüne Zucchetti, längs halbiert, schräg in Scheibchen.

Bio-Zitrone, geviertelt, in feinen Scheiben.

Kapern abgetropft.

Pfefferminze

Oil in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Alles begeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. braten, würzen. Pfefferminze entfernen.

2) Pasta

Pasta im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen ----> Ca. 1 dl Kochwasser beiseitestellen.

Pasta abtropfen.

Pecorino romano (grob gerieben), Ricotta, Olivenoel, abgeriebene Zitronenschale/und die 2 EL Saft mit dem beiseitegestelltem Kochwasser in dieselbe Pfanne geben, würzen.

Mischen, bis der Käse geschmolzen ist.

Frische/ rohe Zucchetti in Scheibchen schneiden.

Pasta, gebratene und frische/ rohe Zucchetti (Scheibchen geschnittene), begeben, mischen.

3) Anrichten

Teigwaren anrichten, Ricotta und Pfefferminze-Blätter darauf verteilen

