

Pasta mit Zucchini und Zitronen

Quickfacts

Aktive Zeit: 30 Minuten Gesamtzeit: 30 Minuten Nährwert: 791 KCAL pro Person

Zutaten für 4 Personen

2 EL	Olivenöl
500 g	Gelbe Zucchini, längs halbiert, schräg in Scheibchen
½	Bio-Zitrone, geviertelt, in feinen Scheiben
4 EL	Kapern, abgetropft
2 Zweiglein	Pfefferminze
¾ TL	Salz
Wenig	Pfeffer
500 g	Pappardelle
150 g	Pecorino Romano, gerieben
50 g	Ricotta
2 EL	Olivenöl
½	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
2 EL	Zitronensaft
¾ TL	Salz
½ TL	Schwarzer Pfeffer
500 g	Gelbe Zucchini, längs halbiert, schräg in Scheibchen
75 g	Ricotta
3 Zweiglein	Pfefferminze, Blätter abgezupft

Zubereitung

- 1) Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zucchini, Zitrone, Kapern und Pfefferminze begeben, gelegentlich Rühren. Nach circa 10 Minuten braten und würzen die Pfefferminze, wieder entfernen.
- 2) Pasta im siedenden Salzwasser zubereiten und beiseitestellen, Pasta abtropfen. Pecorino, Ricotta, Öl, Zitronenschale und -saft mit dem beiseitegestellten Kochwasser in dieselbe Pfanne geben und würzen. Mischen, bis der Käse geschmolzen ist. Pasta und gebratene Zucchini vermischen.
- 3) Teigwaren anrichten, Ricotta und Pfefferminze darauf verteilen.