



Sommer Pasta mit Zucchini, Minze und Ricotta

Zutaten für 2 Personen:

200g Fusilli oder Girandole

1 Zwiebel

1 Handvoll Minze

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

125 g Ricotta

1 Zucchini

Parmesan

Zubereitung:

Zucchini waschen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Minzblätter mit dem Knoblauch in einem Mörser fein zermahlen. Olivenöl hinzufügen und mit Pfeffer und Salz würzen. Minzpaste mit dem Ricotta vermischen und cremig rühren.

Fusilli nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente garen.

In der Zwischenzeit, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und die Zucchini darin anbraten, bis sie weich sind. Mit Pfeffer und Salz würzen. Fusilli und 2-3 EL Nudelwasser zu den Zucchini geben, Ricotta unterrühren und alles gut vermengen. Falls die Pasta noch zu trocken ist, nochmal etwas Nudelwasser hinzufügen.

Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan servieren und genießen.

