

Ricotta-Zitronen-Penne

Für 4 Personen

→ 500 g Penne in Salzwasser kochen. **Ca. Fr. -.65**

→ 3 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Von einer Bio-Zitrone Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen. 1 Bund Pfefferminze in feine Streifen schneiden, wenig davon beiseitestellen. Zwiebeln und Zitronenschale kurz in 2 EL Olivenöl dünsten. Minze dazugeben und mit Zitronensaft sowie 5 EL des Teigwaren-Kochwassers ablöschen. **Ca. Fr. 5.10**

→ 250 g Ricotta zugeben und zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den noch heißen Teigwaren mischen. Mit beiseitegestellter Minze und wenig Parmesan bestreut servieren. **Ca. Fr. 3.30**

Tipp: Frischen Koriander statt Minze verwenden.

