

ZITRONENUDELN MIT TOMATEN UND RICOTTA



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

2 dl Rapsöl
1 Zitrone, abgeriebene Schale
300-400 g Nudeln (Tagliatelle)
3 Handvoll junge Spinatblätter, ca. 80 g
1/2 Knoblauchzehe, gepresst
300 g Cherrytomaten, geviertelt
1 dl leichte Gemüsebouillon, heiss
2 EL Zitronensaft
2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
60 g Sbrinz AOC, gerieben
Pfeffer
Sbrinz AOC, gerieben, zum Darüberstreuen
150 g Ricotta



ZUBEREITUNG

- 1 Öl und Zitronenschale mischen, beiseite stellen.
 - 2 Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen. Spinat in der letzten Minute beifügen und mitgaren. Alles abgiessen und abtropfen lassen.
 - 3 Knoblauch und Tomaten in 3 EL Zitronenöl 3-4 Minuten dämpfen. Bouillon und Zitronensaft dazugeben, erhitzen. Alles sorgfältig unter die Nudeln mischen. Petersilie und Sbrinz darunter heben.
 - 4 Nudeln in vorgewärmten Schüsselchen anrichten. Pfeffer darübermahlen, restlichen Sbrinz darüberstreuen. Ricotta und Zitronenöl dazu servieren.
- Restliches Zitronenöl im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 3-4 Tage. Für Teigwaren, Risotto, Salate, Poulet- oder Kalbfleischgerichte verwenden.