

Maccheroni con la ricotta



Zutaten für drei Personen:

200 g Maccheroni
100 g Ricotta
20 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6-9 Kirschtomaten
frisch gehackte Petersilie
(optional)
2 Scheiben Prosciutto, fein
geschnitten (optional)

1. Maccheroni nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oft viel zu kurz. Vor dem Abgießen 1-2 Tassen Nudelwasser abmessen.

2. In einer beschichteten Pfanne 6-9 Kirschtomaten ohne Fett erhitzen. 1 Tasse heißes Nudelwasser zugießen und 100 g Ricotta sowie 20 g Butter darin verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle kräftig abschmecken, die abgossenen Maccheroni zugeben und alles verrühren, bis sich die Sauce gut mit den Nudeln vermengt.

3. Nach Geschmack noch mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Optional noch fein geschnittenen Prosciutto zum selber nehmen bereitstellen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch (ohne den Schinken), italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 05.04.2023