



Die Rezeptidee der Woche:

Woche 18 / 2013

Rigatoni mit Ricotta & Bärlauch

Zutaten für ca. 4 Personen:

500g	Rigatoni (Große Röhren)
250g	Ricotta
200ml	Vollmilch
1	Gelbe Zwiebel
1 EL	Sauerrahmbutter
1 Bund	Bärlauch
50 ml	Olivenöl
100g	Parmesan, gerieben
	Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in der Butter vorsichtig anschwitzen, den Ricotta und die Milch zugeben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Gut heiß werden lassen, aber nicht mehr großartig kochen.

Den Bärlauch waschen und trocken tupfen. Mit dem Mixstab den Bärlauch, das Olivenöl und etwas Salz zu einem Pesto pürieren. (Gute Lagerfähigkeit im Kühlschrank!)

Die Pasta al dente kochen.

Zum Schluss alle Komponenten kurz miteinander vermengen.

Vom Bärlauchpesto soviel dazu geben, wie es der Geschmack beliebt.

Mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp: Richtig lecker nur im Frühjahr mit frischem Bärlauch!