



Rezeptidee der Woche

Frühling Original; 15/2012
Überarbeitet: 16/2025

Rigatoni mit Ricotta und Bärlauch

1 Pck. (500g)	Rigatoni	
1 Becher (250g)	Ricotta	
1	Gelbe Zwiebel	
1 EL	Sauerrahmbutter	
200ml	Vollmilch oder Milchersatz	
1 Bund	Frischer Bärlauch	
50ml	Olivenöl	
100g	Parmesan, frisch gerieben	
	Salz & Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung für 3 bis 4 Portionen:

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. (Hat eine gute Lagerfähigkeit im Kühlschrank!) Die Pasta nach Belieben weich kochen. Zum Schluss alle Komponenten kurz miteinander vermengen. Vom Bärlauch Pesto soviel dazu geben, wie es der Geschmack beliebt. Mit geriebenen Parmesan bestreuen.



Mein Tipp: Richtig lecker ist dieses Gericht nur im Frühjahr mit frischem Bärlauch. Da ich Bärlauch Pesto im Frühjahr immer als Vorrat im Kühlschrank stehen habe, daher ist dies ein Gericht ohne viel Arbeitsaufwand aber mit der nötigen Portion Raffinesse. Wichtig auch bei diesem Gericht...erstklassige Zutaten...die Qualität bringt den Unterschied.