



Orecchiette-Salat

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Orecchiette Pasta	100 g	Parmesan
2	Zucchini	2	Knoblauchzehen
80 g	getrocknete Tomaten	80 g	Cherrytomaten
3 EL	Pinienkerne	250 g	Ricotta, cremig
10 EL	Olivenöl	8 EL	heller Balsamico
	Oregano		Salz und Pfeffer

Zubereitung

-
1. Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.
 2. Zucchini vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. In etwas Olivenöl kurz anschwitzen bis diese glasig werden.
 3. Cherrytomaten vierteln, getrocknete Tomaten grob hacken und mit gehacktem Knoblauch in Olivenöl ebenfalls kurz anschwitzen, mit hellem Balsamico ablöschen.
 4. Pasta lauwarm mit Zucchini, Tomatenmasse und Ricotta vermengen. Mit Parmesan und Oregano sowie Salz und Pfeffer würzen und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.