



LEILA DEMIRCELIK
@leilakocht

Leila teilt auf ihren Food-Kanälen ihre Leidenschaft fürs Kochen und zeigt, wie einfach und genussvoll alltagstaugliche Gerichte sein können. Sie erreicht Hunderttausende Menschen und inspiriert ihre Community täglich mit neuen Küchenideen, Wohlfühlgerichten und Food-Kreationen.

Mediterrane Pasta

MIT GEBRATENEN ZUCCHINI UND ZITRONEN-RICOTTA



PRO PORTION: 2.176 kJ (520 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 25 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR:** 2 Portionen

Zutaten

Für 2 Personen

- 200 g dmBio Spaghetti aus Hartweizen, No. 3*
- 1 Zucchini
- 5 EL dmBio Bratöl Olive*
- ½ Bio-Zitrone
- 150 g Ricotta
- Salz
- dmBio Schwarzer Pfeffer, ganze Körner*, frisch gemahlen
- 4 Stiele Basilikum



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter #alverderezept posten!



Zubereitung

1. Pasta nach der Anleitung auf der Verpackung kochen. Zucchini putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwa 2 EL Olivenöl braten.
2. Schale der halben Zitrone abreiben, Zitrone auspressen.
3. Ricotta mit Zitronenabrieb, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Belieben cremig rühren.
4. Pasta abgießen, mit Zucchini und einem Schuss Olivenöl vermengen.
5. Zitronen-Ricotta portionsweise auf die Pasta geben. Basilikumblättchen zupfen, waschen und damit die Pasta garnieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 200 g dmBio Spaghetti aus Hartweizen, No. 3*
- dmBio Bratöl Olive*
- dmBio Pfeffer, ganze Körner*

Salz

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 1 Zucchini
- 4 Stiele Basilikum

AUS DEM OBSTKORB:

- 1 Bio-Zitrone

AUS DEM KÜHLREGAL:

- 150 g Ricotta