



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Mediterrane Pasta mit Tomaten, Ricotta und Rucola

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen les dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, einen Topf, einen Nudelsieb sowie eine große Schüssel bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 10-12 Min al dente kochen. Immer mal wieder probieren. Verkochte Nudeln sind doof.

Die **Tomaten** waschen, den Strunk entfernen und würfeln und schon mal leicht salzen. **Knoblauch** schälen und klitzeklein schneiden. **Rucola** waschen, Stiele grob entfernen halbieren bzw. dritteln. **Ricotta** in eine große Schüssel geben. Olivenöl (1-2 EL für die 1P-Tüte, 2-3 EL für die 2P-Tüte) zugeben und die Tomatenwürfel, den Knoblauch sowie den Rucola mit dem Ricotta vorsichtig vermischen. Salzen und gut pfeffern. Pasta fertig?

Die fertige Pasta in einen Sieb gießen und gleich danach in die Ricotta-Tomaten-Mischung geben. Nochmal vorsichtig vermischen. Sofort auf Tellern servieren und mit frischem **Basilikum** bestreuen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.