



BioGourmet

Zutaten für 5-6 Portionen
Eine Packung Calamari von Morelli
Eine Schalotte, fein gewürfelt
1 Kg frischer Blattspinat
Eine kleine Hand voll Basilikum
250 g Ricotta
2 EL Butter
Abrieb und Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer

Nach Belieben
Einige Walnüsse

Morelli Calamari mit Zitronen-Ricotta

Ein Pasta-Genuss, der auf der Zunge zergeht: die feinen Morelli Calamari in einer zitronigen Ricotta-Soße mit Blattspinat und Walnüssen. Besonders cremig wird das Pastagericht durch die Zugabe des besonderen Kochwassers der Pasta von Pastificio Morelli.

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanweisung garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotte darin andünsten. Zitronenabrieb, Basilikumblätter und Spinat zugeben und zerfallen lassen. Pasta, einige Löffel Pastawasser und Ricotta in die Pfanne geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta auf einem Teller anrichten und mit Walnüssen bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte