

*Spaghettitopf mit Zucchini, Ricotta und einem Peperonciniöl*  
*Für wahre Begeisterungstürme!*

*La Mise en Place:*

**2 Peperoncini, Zesten von 1 Lime, 1 EL Maiskeimöl, gemischte Kräuter (wie Petersilie, Basilikum, Schnittlauch), 2 EL Ricotta, 1 Zucchini, 180 g Spaghetti, Kräuterbutter, 1 Hdv. Sonnenblumenkerne, Pfeffermühle**

*Die Vorbereitung:*

Für das Peperonciniöl Peperoncini feinst hacken und mit den Limezesten und Maiskeimöl gut verrühren. Gemischte Kräuter schneiden und mit dem Ricotta gut verrühren. Zucchini grob raspeln.

*Die Zubereitung am Herd:*

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen, abgiessen und mit dem Öl mischen.

In der Bratpfanne Kräuterbutter schmelzen und die Zucchini raspel darin dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen.

*Die Vollendung:*

Ricotta, Spaghetti, Sonnenblumenkerne und Pfeffer sorgsam mischen – so easy und soo gut!

