

Nudeln mit überbackenem Ricotta

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 125 g Cherrytomätchen, 20 g Kapern, Butter, ½ Bund Kräuter (z. B. Thymian, Basilikum, Petersilie), 150 g Nudeln, Olivenöl, Pfeffermühle, Chiliflocken, 125 g Ricotta

Die Vorbereitung:

Zwiebel in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Cherrytomätchen halbieren und Kapern spülen. Die Gratinform mit Butter auspinseln. Kräuter fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch, Cherrytomätchen und Kapern dünsten.

Die Nudeln mit etwas Kochwasser zum Gemüse geben und sorgfältig mischen. Mit Pfeffer und Chiliflocken bestreuen und in die Gratinform geben. Den Ricotta waagrecht halbieren und auf die Pasta setzen. Mit einigen Tropfen Olivenöl aromatisieren.

Das Gratiniieren:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Die Vollendung:

Den Gratin mit den Kräutern garnieren und hurtig zu Tisch!

