

# Fettuccine mit Ricotta

Fettuccine mit Ricotta ist ein leckeres Pastagericht wenn es einmal schnell gehen soll. Pastafans werden dieses Haufericht lieben.

**Verfasser:** ChristophF

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

250 g	Fettuccine
150 g	<a href="#">Ricotta</a>
300 g	Cherrytomaten
3 Stk.	Zucchini
2 TL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Handvoll	<a href="#">Parmesan</a> (nach Belieben)

## Zubereitung

1. Für die Fettuccine mit Ricotta zuerst das Wasser mit 1TL Salz zum Kochen bringen.
2. Backofen auf 160Grad vorheizen (Heißluft) Zucchini schneiden und auf ein Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl leicht bedecken. Zucchini für 15min in den Backofen.
3. Nach 5 Minuten die Fettuccine in das kochende Wasser geben und für 10 Minuten kochen lassen. Ca. 130ml des kochenden Wassers abschöpfen. Cherrytomaten in Hälften schneiden. Fettuccini abseihen und bei niedriger Hitze Zucchini, Cherrytomaten, abgeseihtes Wasser und Ricotta beigeben und vermischen. Parmesan darüberstreuen. Solange bei niedriger Hitze kochen bzw. rühren, bis der Ricotta geschmolzen ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp

Wer möchte kann über die Fettuccine mit Ricotta noch geröstete Pinienkerne streuen.