Penne mit Tomaten-Ricotta-Sauce

Die Penne mit Tomaten-Ricotta-Sauce ist ein cremiges Pasta-Rezept mit mediterranem Geschmack. Ein einfaches Nudelgericht, das mit wenig Aufwand großen Genuss auf den Teller bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Penne
150 g	Ricotta
500 g	Tomaten (frisch oder aus der Dose)
4 EL	Tomatenmark
1 Stk.	Zwiebel
5 Stk.	Knoblauchzehe
5 Stk.	getrocknete Tomaten (in Öl)
2 EL	Öl (von den getrockneten Tomaten)
1 Zweig	Rosmarin
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Schuss	Olivenöl extra vergine
	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden und die getrockneten Tomaten ebenfalls klein schneiden.

2. Etwas Öl von den eingelegten Tomaten in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Anschließend den Knoblauch und die getrockneten Tomaten hinzufügen und kurz mitrösten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten, damit sich die

Röstaromen entfalten können. Nun die gewürfelten frischen Tomaten hinzufügen. Den Rosmarinzweig dazugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind und eine aromatische Sauce entstanden ist.

3. In der Zwischenzeit die Penne nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen etwas Nudelwasser auffangen. Den Rosmarinzweig aus der Sauce entfernen und den Ricotta unterrühren. Anschließend einen Teil des frisch geriebenen Parmesans hinzufügen und alles zu einer cremigen Sauce verrühren. Die abgetropften Penne zur Sauce geben und sorgfältig vermengen. Falls die Sauce etwas zu dick ist, nach Bedarf etwas Nudelwasser unterrühren. Die **Penne mit Tomaten-Ricotta-Sauce** zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Schuss Olivenöl verfeinern und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Tipp

Die Penne mit Tomaten-Ricotta-Sauce schmecken besonders gut mit frischem Basilikum oder einigen gerösteten Pinienkernen.