

Bandnudeln mit gegrilltem Ricotta

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Rapso
- 1 Dose Tomaten, 850 ml
- 1 EL dunkler Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 400 g Bandnudeln
- 1 getrocknete, in Rapso eingelegte Chilischote
- 500 g cremiger Ricotta
- 2 TL Oregano
- 1 Bund Rucola



Bandnudeln mit gegrilltem Ricotta



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. In Würfel schneiden und in 1 EL Rapso andünsten. Tomaten mit Flüssigkeit zufügen, aufkochen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei die Tomaten zerkleinern. Mit Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
2. Die Bandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Den Backofengrill vorheizen. Chili fein hacken und mit Ricotta, 3 EL Rapso und Oregano verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine feuerfeste Form geben, ca. 1 cm dick flach streichen und unter dem heißen Grill 4-7 Minuten gratinieren.
3. Rucola putzen, waschen und trocknen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce vermengen. Ricotta darüber bröckeln und mit Rucola belegen. Anrichten und servieren.

Pro Portion ca. 770 kcal, 30 g E, 34 g F, 81 g KH

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt aus dem Burgenland.

