FUSILLI MIT ZUCCHINI UND RICOTTA

PORTIONEN: 4 PERSONEN

* 400 g FUSILLI - oder eine andere kurze Nudelsorte
* 400 g Zucchini - in kleine Würfel geschnitten
* 100 g Ricotta
* 25 g Pecorino - frisch gerieben
* 25 g Parmesan - frisch gerieben
* 1/2 TL Muskatnuss - frisch gerieben
* 4 EL Olivenöl - extra vergine
* 2 Knoblauchzehen - fein gehackt
* 10 Basilikumblätter - frisch, grob gehackt
* Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle
* Salziges Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln darin nach Packungs-anweisung kochen. Du benötigst für die Zucchini-Creme etwa 3-4 Esslöffel Nudelwasser.
* Als erstes die Zucchini waschen, trocknen und in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum ebenfalls waschen, grob hacken.
* In einer Pfanne das Olivenöl gemeinsam mit den fein gehackten Knoblauchzehen erhitzen.
* Wenn das Olivenöl heiß ist, die gewürfelten Zucchini und den Basilikum hineingeben. Etwas salzen und mit Deckel für ca. 15-20 Minuten auf kleiner Hitze dünsten. Ab und zu umrühren. Falls die Zucchini anhaften, gibst Du ca. zwei EL warmes Wasser hinzu. Die Zucchini sollten am Ende schön gar sein.
* Die Zucchini nach der Garzeit vom Herd nehmen, mit einer Gabel zerdrücken. Wenn Du möchtest, kannst Du Dir zum Garnieren noch ein paar ganze Stückchen zur Seite legen.
* Den Ricotta in eine große Schüssel geben, in die auch die Nudeln passen, und ihn mit einem Schneebesen cremig rühren.
* Dann den Parmesan, den Pecorino und die geriebene Muskatnuss hineingeben.
* Alles gut miteinander vermengen und nach Geschmack noch nachsalzen.
* Jetzt die Zucchini hineingeben und etwa 3-4 Esslöffel vom heißen Nudelwasser dazu und alles vermischen.
* Die Nudeln abgießen und tropfnass zur Creme in die Schüssel geben, alles miteinander vermengen. Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazu reichen.