

Rezept

Rucola-Käse-Creme

Ein Rezept von Rucola-Käse-Creme, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--|------------------------|
| 50 g Rucola | 1 Knoblauchzehe |
| 50 g frisch geriebener Parmesan | 100 g Ricotta |
| 1 EL Olivenöl | Salz |
| 1 Prise Chilipulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, von den dicken Stielen befreien, waschen und trockenschleudern. Dann möglichst fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

2. Den Parmesan und den Ricotta hinzufügen, alles gut verrühren. Mit Olivenöl, Salz und Chili abschmecken. Die frisch gekochten Nudeln mit der Sauce in einer vorgewärmten Servierschüssel mischen und kurz stehen lassen.