

Rezept

Nudeln mit Ricottasauce mit Feigen

Ein Rezept von Nudeln mit Ricottasauce mit Feigen, am 06.05.2024

Zutaten

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe
250 g Ricotta	125 g Ziegenfrischkäse
400 g Nudel (z. B. Rigatoni)	4 Scheiben Parmaschinken
4 Feigen	½ TL Honig
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 27 g F, 13 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In 2 EL Butter in einem weiten Topf andünsten. Brühe dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Ricotta und Frischkäse einrühren und die Sauce in ca. 5 Min dicklich einkochen. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.
2. Den Schinken jeweils dritteln. Die Feigen waschen und in Spalten schneiden. Übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schinken darin knusprig braten, herausnehmen. Die Feigen in die Pfanne geben und 1-2 Min. darin schwenken. Mit Honig beträufeln, salzen und pfeffern. Nudeln und Ricottasauce untermischen. Die Schinken chips darauf anrichten.