

# Basilikum-Ricotta-Pasta-Rollen mit Zitronen-Safran-Soße

## Für 4 Personen

400 g junge Zucchini	1/2 TL Salz	500 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten	4 EL Olivenöl	1 Bio-Zitrone
200 g Sahne	1 Bund frischer Basilikum	1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta	1 Prise Muskatnuss	Kräutersalz
Pfeffer	250 g frischer Pastateig	1 Msp. Safranfäden
1 EL Waldhonig		

Die Zucchini waschen und grob raspeln. Zucchini raspeln in einer Schüssel mit Salz mischen und beiseite stellen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln.

Etwas vom Olivenöl in einem Topf erhitzen und die fein gewürfelten Schalotten darin anschwitzen.

Zitrone warm abwaschen, abtrocknen die Schale fein abreiben und Saft auspressen.

Mit der Hälfte des Zitronensafts, knapp der Hälfte der Gemüsebrühe und Sahne die Schalotten ablöschen und bei mittlerer Hitze mit halb aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis die Sauce sämig eingekocht ist.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, einige Blätter für die Dekoration beiseite legen, den Rest klein schneiden. Knoblauchzehe schälen.

Ein dünnes, sauberes Küchentuch über ein großes Sieb legen und die Zucchini raspeln hineingeben. Küchentuch zusammendrehen und den Saft aus den Zucchini pressen.

Zucchini raspeln in der Schüssel mit der Hälfte vom gehackten Basilikum, durchgepresster Knoblauchzehe, Ricotta und der Hälfte des Zitronenschalenabriebs verrühren. Mit Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Pastateig, falls es nicht bereits zugeschnittene Blätter sind, auf 6 Blätter von je 15 x 22 cm zuschneiden. Pastablätter mit warmem Wasser bepinseln. Jeweils ca. 2 EL Füllung auf die Teigblätter setzen, verteilen und eng aufrollen.

Eine Auflaufform (22 x 25 cm) mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Pastarollen, mit der Naht nach oben dicht an dicht in die Auflaufform legen, Gemüsebrühe begießen, eventuell mit etwas kochendem Wasser aufgießen, so dass die Rollen gerade bedeckt sind. Mit restlichem gehacktem Basilikum bestreuen.

Ein Bogen Backpapier mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und fest auf die Pasta-Rollen drücken, so dass die Teigrollen ganz abgedeckt sind. So die Auflaufform auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und 20 Minuten garen.

Dann das Backpapier abnehmen, die Teigrollen wenden, so dass die Naht unten liegt, Backpapier wieder auflegen und noch weitere 10 Minuten garen.

Safranfäden in einer kleinen Schale mit 1 EL warmer Sauce verrühren. Die Sauce mit Honig, Zitronenschalenabrieb, Kräutersalz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Safran in die Sauce einrühren und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Pasta-Rollen aus der Form nehmen, nach Belieben in der Mitte halbieren, mit Basilikumblättchen bestreuen und mit der Sauce servieren.

Christina Richon am 03. Juli 2017