

Zucchini-Nudeln mit Tomate und Ricotta

Für 2 Personen:

2 Zucchini	6 getrocknete Tomaten	2 rote Chilischoten
1 EL Olivenöl	2 EL Kapern	1 EL Tomatenmark
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. ital. Kräuter
200 ml passierte Tomaten	1 TL Sojasauce	4 EL Ricotta
1 Zitrone	20 g Parmesan	

Zucchini mit einem Sparschäler in bandnudelartige Streifen schneiden. Das wässrige Kerngehäuse dabei aussparen. Getrocknete Tomaten in Streifen und Chilischoten mit Kernen in Ringe schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Getrocknete Tomaten, Chili und Kapern in heißem Olivenöl ca. 1 Minute anrösten. Tomatenmark dazugeben, verrühren und ca. $\frac{1}{2}$ Minute mit rösten. Mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen, kurz anrösten und mit passierten Tomaten auffüllen. Einen kleinen Schuss Sojasauce dazugeben und vermengen. Etwas Zitronenabrieb darübergerben und den Ricotta einrühren.

Die Zucchini-Nudeln für ca. 15 Sekunden im kochenden Salzwasser garen, abgießen und direkt in die Tomaten-Ricotta-Sauce geben. Gut verrühren, auf Tellern anrichten und mit Zitronenabrieb, frisch geriebenem Parmesan und Kapern garnieren

Steffen Henssler am 16. April 2022