



Sommer-Paste mit Ricotta und Pecorino

4 Portionen

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bio-Zitrone
6 Stiele Basilikum
200 g Zuckerschoten [TK]
800 g Erbsen (gepalt 200g) [TK]
3 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
180 g Ricotta
50 g Pecorino
300 g Penne
Salz
schwarzer Pfeffer

Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln in 5-mm-Scheiben schneiden
Von der Zitrone mit einem Zestenreißer 1 EL Zesten abziehen
Zitrone auspressen (3 EL Saft)
Basilikumblätter abzupfen, große Blätter vorsichtig zerzupfen, kein Messer verwenden
Zuckerschoten putzen und schräg in 1 cm breite Streifen schneiden
Pecorino hobeln

Nudeln in 3 Liter Wasser mit 75 g (!) Salz kochen. In einem weiteren Topf in dem Olivenöl die Frühlingszwiebeln anschwitzen. 50 ml Nudelwasser und Wein zugeben, Zitronenzesten, Zitronensaft und Ricotta zugeben und alles glatt rühren. 3 Min. vor Ende der Garzeit die Erbsen zu den Nudeln geben, 1 Min. vor Ende der Garzeit die Zuckerschoten. Nudeln und Gemüse abgießen, dabei noch etwas Nudelwasser auffangen. Nudeln und Gemüse in die Soße geben verrühren, bei Bedarf noch etwas Nudelwasser zugeben. Pfeffern, salzen sollte nicht mehr erforderlich sein. In eine vorgewärmte Schüssel geben und mit Basilikum bestreuen. Pecorino getrennt servieren.

Dazu passt ein trockener Weißwein, z. B. Grauburgunder