

Rigatoni mit Ricotta und Salbei

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Rigatoni-Nudeln oder dicke Makkaroni
5		Frische Salbeiblaetter, Fein zerstoßen
1/4	Ltr.	Milch
1	klein.	Zwiebel, fein gehackt
5	Essl.	Oliveoel Oder 1
125	Gramm	Butter Salz Pfeffer
250	Gramm	Ricotta- oder Frischkaese

Anleitung:

Als Vorspeise fuer 6 Personen, als Hauptgericht fuer 4 Personen.

Nudeln 10-15 Min. in kochendem Salzwasser garen sie sollten Nicht zu weich werden. In der Zwischenzeit Zwiebel in heissem Fett Bei schwacher Hitze weitere 8 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Nudeln gut abtropfen lassen und in eine grosse, Vorgewarmte Schuessel geben. Die Kaesesosse daruebergiessen Und anschliessend sofort servieren. Diese aromatische Kaesesosse harmoniert sehr gut mit Nudeln und Bietet eine willkommene Abwechslung zur altbekannten Tomatensosse. Der Salbei sollte frisch sein, sonst bekommt die Sosse eine bittere Note.

Zubereitungszeit: 20 Min.