



Spinat-Ricotta-Pasta

mit Zucchini



Zutaten für 2 Personen:

Zutaten	Pasta in Salzwasser al dente kochen. Die Schalotte fein würfeln, in Olivenöl in einer Pfanne glasig andünsten. Den Spinat waschen und hinzugeben. Leicht salzen und bei geschlossenem Deckel einige Minuten garen, bis die Blätter zusammengefallen sind.
2 Zucchini	
400 g Vollkorn Fusilli	
200 g Babyleaf-Spinat	
1 EL Olivenöl	
1 Schalotte	Den Ricotta einrühren und alles in einen Mixer geben oder mit dem Pürrierstab zu einer cremigen Soße mixen. Pasta und Soße in der Pfanne zusammenfügen, kurz schwenkend mit Chili und geriebenem Parmesan verfeinern.
150 g Ricotta	
1 TL Chili	
Salz	
n.B. Parmesan	