



Pasta mit süsser Tomatensauce und gebackenem Ricotta

Zutaten

für 4 Personen

500 g SGKB-Pasta

Tomatensauce:

- 2 grosse Dosen Eiertomaten, San Marzano
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2–4 EL Butter
- 2–4 EL Balsamico-Essig
- 2 TL Zucker, nach Bedarf mehr, abhängig von der Süsse der Dosentomaten
- 2 Hand voll frisch geriebener Parmesan
- 1 Hand voll Basilikumblätter, gehackt oder gezupft

Ricotta:

- 500 g Ricotta
- 1 getrocknete Chilischote, fein gehackt
- 2 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer, Olivenöl nach Geschmack

Tipp: Anstelle von Oregano und Chili kann alternativ auch Chili, Thymian und Zitronenabrieb verwendet werden.

Diese süsse Tomatensauce überzeugt mit milder Fruchtigkeit und feiner Würze, gekrönt von im Ofen gebackenem Ricotta. Cremig innen, leicht goldbraun aussen – ein harmonisches Pastagericht, das einfach und doch raffiniert ist

Ausgewählt von Thomas Stucki, Leiter Investment Center

Zubereitung

Sauce vorbereiten

- Zwiebel, Kräuter, Basilikum und Chilischote fein hacken.
- Parmesan fein reiben.
- Ofen auf 200° C vorheizen.
- Ricotta in eine ofenfeste Form legen und mit Olivenöl, Oregano und Chilischote sowie Salt und Pfeffer einstreichen. Anschliessend 20 Minuten backen.
- Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Tomaten dazugeben und alles zusammen 15 Minuten köcheln lassen.
- Nach 15 Minuten Hitze reduzieren, Tomaten zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Noch einmal etwas ziehen lassen.

Pasta kochen

- Die Pasta in siedendem Salzwasser al dente kochen.
- Pasta abtropfen und etwas Kochwasser zur Seite legen.
- Pasta mit der Sauce mischen und Basilikum und Parmesan darunter mischen.

Abrunden

- Pasta in Tellern anrichten, Ricotta aus dem Ofen holen und über die Pasta bröckeln.

Serviovorschlag

- In tiefen Tellern anrichten. Vor dem Servieren Pasta mit Ricotta und der Sauce vermischen und mit etwas frischem Basilikum garnieren.