



**Kochen**

**Sven Bach**

**Montag, 14.01.2019**

**Rigatoni in Ricotta-Tomatensauce**

**Für 2 Person**

**Tipp: Dieses Gericht können sie sogar problemlos in der Teeküche am Arbeitsplatz kochen!**

**Zutaten**

180 g Rigatoni  
1 kleine Dose Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
100 g Ricotta  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Chilipulver  
20 Basilikum-Blättchen  
50 g Parmesan

**Zubereitung**

1. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, in Scheiben geschnittenen Knoblauch anschwitzen. Dosentomaten zufügen, Gemüsebrühe zugießen und bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten köcheln lassen.
2. Rigatoni in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
3. Tomatensauce pürieren und die zerpfückten Basilikumblättchen und den Ricotta dazugeben und vermischen. Nicht mehr kochen! Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und mit den Nudeln vermischen. Parmesan zum Streuen.